

13 ÉTOILES

Reflets du Valais
année No 11 Novembre 1975
Le numéro 3 fr. 50



NB
483

Et vous, où irez-vous?

Aller flâner par les rues d'une belle ville étrangère, vous adorez ça. Alors, jugez de votre chance: Swissair, précisément, peut offrir à votre humeur voyageuse 19 villes fascinantes. A des conditions tout aussi fascinantes: avantageuses, agréables, irrésistibles. Ce sont les 19 arrangements «Le Flâneur». Ils comprennent tous

(et voyez les prix) le vol aller et retour par avion de ligne Swissair, les transferts entre l'aéroport et l'hôtel, le logement à l'hôtel. Pour la ville de votre choix.

Swissair et votre agence de voyages IATA vous fourniront avec plaisir de plus amples renseignements. Avec un prospectus détaillé.

New York

8 jours
dès Fr. 1384.-

Amsterdam

3 jours
dès Fr. 445.-

Athènes

5 jours
dès Fr. 585.-

Budapest

5 jours
dès Fr. 365.-

Istanbul

6 jours
dès Fr. 675.-

Copenhague

3 jours
dès Fr. 575.-

Londres

3 jours
dès Fr. 370.-

Madrid

5 jours
dès Fr. 515.-

Malaga

6 jours
dès Fr. 470.-

Moscou

6 jours
dès Fr. 850.-

Munich

3 jours
dès Fr. 315.-

Nice

4 jours
dès Fr. 430.-

Paris

3 jours
dès Fr. 395.-

Prague

4 jours
dès Fr. 435.-

Rome

3 jours
dès Fr. 440.-

Salzburg

4 jours
dès Fr. 440.-

Stockholm

5 jours
dès Fr. 895.-

Tunis

5 jours
dès Fr. 485.-

Vienne

3 jours
dès Fr. 435.-



Plus vite, plus loin.

SWISSAIR



Le spécialiste du bureau

vous présente l'ADLER SE 1000



la machine à écrire électrique à NOYAU D'ÉCRITURE

SCHMID & DIRREN S. A.

Organisation de bureau

1920 Martigny, ☎ 026 / 2 27 06

MEMENTO DES BONNES ADRESSES



Beauvours Pinot noir du Valais

Vinicole de Sierre, propr.-éleveur, 3960 Sierre Tél. 027 / 55 10 45



Maison de la Diète, 1950 Sion

Le spécialiste du meuble rustique

Tél. 027 / 22 47 24



Miauton, 1820 Montreux

Fournitures générales pour hôtels et restaurants Tél. 021 / 62 41 71
Agence de Sion Tél. 027 / 86 14 28

coifferie

spécialise
pour Dames



Service rapide sans rendez-vous

Sion r. des Remparts 8 1er ét.
Martigny av. de la Gare 38 1er ét.



Valais

Le pays des belles
vacances



Omission

Dans le numéro d'octobre, nous avons omis de signaler que l'ouvrage « Mémoires du Léman », d'André Guex, que présentait Maurice Chappaz, avait été publié par les Editions Payot à Lausanne. Les trois photos reproduites étaient également extraites de ce livre.

Sion autrefois

Parler d'une ville aussi riche dans ses différentes facettes n'est pas une sinécure. Eriger un monument en témoignage d'un passé relativement proche, sans tomber dans une quelconque nostalgie, constitue une entreprise délicate, tellement nous sommes habitués, par le coudoisement de ce que nous appelons — ô ironie ! — la « civilisation industrielle », à être propulsés dans l'avenir sans aucune référence aux temps de naguère, lesquels, pourtant, ont éprouvé et enrichi notre expérience... et notre patrimoine !

Ce livre vient à point : il invite à la méditation, à ce repos des carrefours où il faut bien se retourner pour évaluer le chemin parcouru si nous voulons susciter en nous suffisamment de courage pour poursuivre, dans l'espoir, la randonnée du futur.

Ce rappel à la constance du passé ne peut être dissocié d'une ville qui se complait à déployer les racines sous l'ombre jumelle et médiévale de Valère et Tourbillon.

Cependant, Jacques Calpini n'a pas voulu descendre si loin et tirer les images de la poussière des siècles. Il parle de Sion comme d'une vie d'homme : il groupe son flot d'observations et sa moisson d'images dans une case centenaire : l'âge de nos grands vieillards, celui de la plupart de nos vieilles maisons, de nos arbres vénérables, etc.

Beaucoup d'entre nous découvriront des illustrations qui ont été des réalités de leur vie, des scènes auxquelles ils ont participé. Dans l'émerveillement de l'évocation, habile et précise, on se dira : « Tiens, je me souviens... » Et soudain c'est l'éblouissement d'une évidence qui, à la fois, ravit et inquiète : nous avons changé, comme Sion, presque entièrement, en moins d'un siècle. Et pourtant les racines demeurent, vivantes et régénératrices, aussi bien en notre cœur qu'en l'âme de notre ville.

Il y a aura toujours dans le rêve d'un Sédunois ces foires d'antan sur la Planta où, chaque samedi, on ressuscitait la campagne. Il y aura toujours des rues qui appartiennent aux Tonnelliers, aux Charpentiers, pour compenser les routes de l'Industrie.

Derrière Sion souffle un vent puissant et chaleureux, un vent qui réconforte quand bien même, parfois, orientés comme nous sommes, nous ne savons plus très bien où nous allons...

Jacques Calpini s'est aussi appliqué à nous raconter sa ville, la banlieue où, hier encore, paissaient les troupeaux de nos espérances. Puis, persévérant dans sa quête



Verbier - Valais

1500 - 3023 m.

à la porte de la Haute-Route, se prépare déjà pour la saison d'été

Location hôtels, chalets et appartements

Renseignements :

Office du tourisme, téléphone 026 / 7 12 50

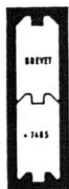
Une intéressante
collection d'ouvrages
consacrés au Valais

15 volumes
parus

Bibliotheca Vallesiana

- | | | |
|---|--|----------|
| ① Edmond Bille | Jeunesse d'un peintre | Fr. 25.— |
| ② Henri Michelet | L'inventeur Isaac de Rivaz | Fr. 30.— |
| ③ André Donnet | Mémoires de Louis Robatel | Fr. 30.— |
| ④ Jean-Paul Hayoz
et Félix Tisserand | Documents relatifs aux capucins | Fr. 25.— |
| ⑤ Ch.-E. de Rivaz | Mes souvenirs de Paris | Fr. 25.— |
| ⑥ Paul Saudan
et Norbert Viatte | Lettres, textes inédits, témoignages | Fr. 30.— |
| ⑦ Emile Biollay | Le Valais en 1813-1814
et sa politique d'indépendance | Fr. 35.— |
| ⑧ | | |
| ⑨ André Guex | Le demi-siècle de Maurice Troillet | Fr. 88.— |
| ⑩ | | |
| ⑪ Pierre Devanthey | La Révolution bas-valaisanne de 1790 | Fr. 35.— |
| ⑫ Anne Troillet-Boven | Souvenirs et propos sur Bagnes | Fr. 25.— |
| ⑬ André Donnet | Correspondance relative à l'adolescence
de Maurice Troillet | Fr. 30.— |
| ⑭ Marie de Riedmatten | Journal intime | Fr. 90.— |
| ⑮ | | |

En vente dans les librairies et à Bibliotheca Vallesiana, avenue de la Gare 19, Martigny



GAY FRÈRES MONTHEY S. A.
1871 CHOËX

Constructions en bois
Chalets en madriers

☎ 025 / 4 24 58

ARMAND GOY

MARTIGNY

46, avenue de la Gare

Meubles d'art - Haute décoration

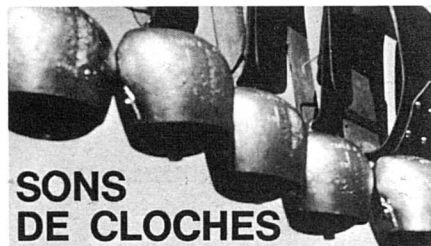
Le spécialiste incontesté et le plus expérimenté des beaux intérieurs présente, dans les 2000 m² de ses expositions martigneraïnes, l'une « Grand standing », l'autre « Style discount », une sélection incomparable de meubles et mobiliers d'art vendus à des prix particulièrement avantageux. Visitez encore et sans engagement nos ateliers d'ébénisterie et de décoration, où plus de 40 spécialistes créent, restaurent, confectionnent meubles sur mesure, parois et lambris, bibliothèques, tables, sièges, salons, rideaux, lambrequins, voilages ; notre grande spécialité, les tentures murales.

A votre disposition les plus belles collections de tissus d'ameublement et de décoration agrémentés de toutes les passementeries.

Etude - devis et projets sur demande pour installation complète ou partielle, pose et livraison gratuite dans toute la Suisse.
Salons Louis XV dès Fr. 1950.—, chambre à coucher Louis XVI dès Fr. 4300.—, salles à manger de style dès Fr. 3200.—, larges facilités de paiement.

Ouvert tous les jours de 8 à 12 heures et de 13 h. 30 à 18 h. 30, le samedi 17 heures.

Tél. 026 / 2 34 14 - 2 38 92. En dehors des heures légales, prendre rendez-vous.



SONS DE CLOCHES

Bonn, le 15 octobre 1975.

Monsieur le rédacteur,

J'ai voulu vous dire merci pour le numéro de septembre de « Treize Etoiles », qu'on m'a envoyé gratuitement la semaine passée. C'est avec plaisir que je vais attendre l'arrivée des numéros suivants avant que l'abonnement ne commence en 1976.

Je lis chaque mot et trouve beaucoup de sujets qui m'intéressent. C'est juste et bien dans l'esprit du Valais, qui était si aimable et qui m'a accompagnée pendant mes longues vacances !

En lisant les vers de M. Mathier (« Rosignol dans le buisson ardent » du numéro de mai), j'ai dû penser au petit chemin qui conduit parmi les vignobles de Saint-Germain jusqu'à Sion !

Voilà, je ne puis plus attendre le moment de me retrouver en Valais !

Mes compliments et meilleurs vœux pour la continuation de « Treize Etoiles ».
Angela Ender.

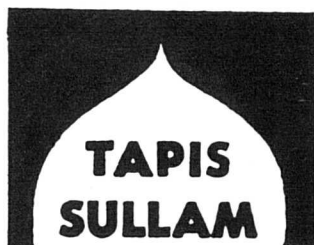
Solution du N° 69 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	V	A	L	D	I	L	L	I	E	Z
2	E	L	★	A	T	T	I	E	D	I
3	R	I	L	L	I	E	T	★	I	N
4	N	E	O	★	S	★	I	O	T	A
5	A	N	N	A	★	S	E	M	★	L
6	M	A	Z	E	M	B	R	O	Z	★
7	I	★	A	R	E	★	E	★	E	S
8	E	P	★	A	T	S	★	P	R	E
9	G	O	I	T	R	E	★	E	M	U
10	E	★	P	I	A	N	O	T	A	I
11	★	P	A	O	L	I	★	O	T	L
12	R	I	★	N	★	N	A	N	T	S

passionnée, il décortique la vie des Séduinois comme l'on décortiquait jadis, à la lueur d'une chandelle ou d'une lampe à huile, les haricots ou les fèves, c'est-à-dire avec l'enthousiasme des gens qui aiment ce qu'ils font.

Heureux pays ! Sion a découvert, à la fois, un archiviste admirable et un conteur historien attachant. D'où ce miracle : on entend une ville, on la voit, on la sent et on la respire. A la lumière de notre souvenir... et des témoins vigilants qui jalonnent la cité ! Pl.

Collection « Cap sur l'histoire ». Un volume relié pleine toile sous jaquette trichromie laminée au format 20 x 20 cm. Editions de la Matze, Sion.



La plus grande maison spécialisée de

TAPIS D'ORIENT

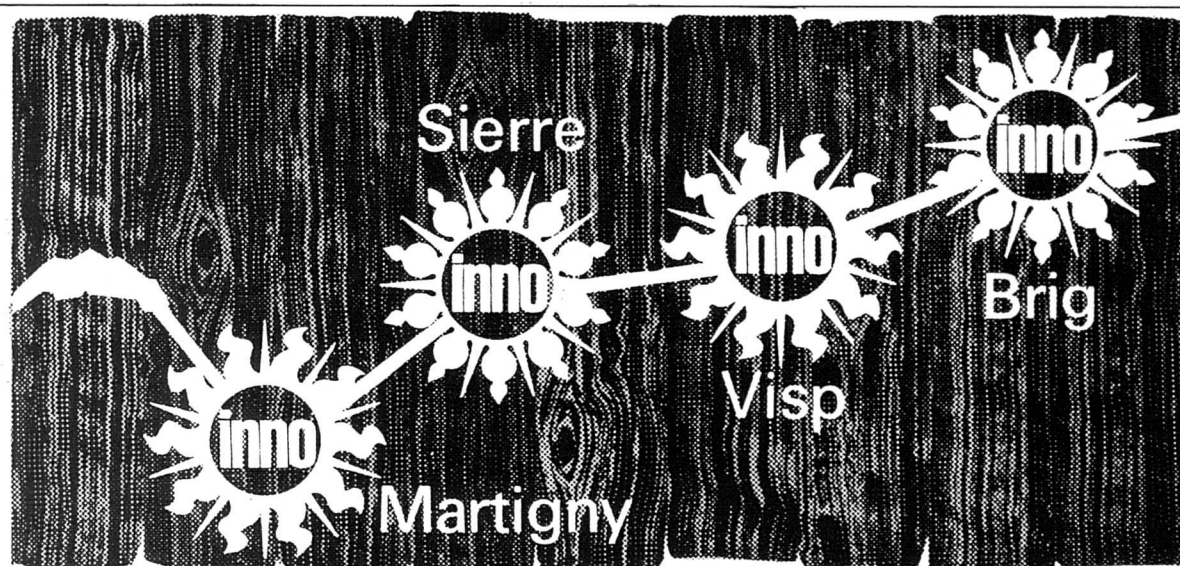
TAPIS MACHINE

TAPIS MUR A MUR

vous présente un choix unique dans la belle qualité

MARTIGNY 29, route du Léman

Place du Marché, VEVEY



Où que vous soyez en Valais,
dans les vallées ou dans les villes,
Innovation est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich im Wallis
befinden, ist die Innovation für
Ihre Einkäufe in der Nähe.

GRANDS MAGASINS A L'
innovation

JOS. CLIVAZ-MUDRY S.A.



Menuiserie - Ebénisterie

Tous travaux d'agencements

Tél. 027 / 23 33 63 - 23 33 64

Route des Ronquoz 12

Sion



Le château Mercier (Photo G. Salamin, Sierre)

Tous les sports à 30 minutes
Hiver : Patinoire artificielle, ski, curling
Eté : Tennis, natation, canotage, pêche, équitation
Quatre campings - Dancings

Renseignements : Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 01 70



Centre commercial et d'affaires

Régie immobilière Antille
Rue de Sion 4, Sierre
Tél. 027 / 55 88 33

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
55 69 61

Les bons garages

Garage du Rawyl S. A.
Concessionnaire Ford, Escort,
Cortina, Taunus, Capri, Consul,
Granada, Mustang et Transit
55 03 08 - 09

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant Atlantic

Grande salle pour noces
et banquets
Spécialités du pays
55 25 35

Hôtel-Restaurant Arnold

55 17 21

Hôtel Terminus

55 04 95

Hôtel-Restaurant de la Grotte

Lac de Géronde

55 46 46

Les bons vins de Sierre

Vital Massy, Sierre 55 15 51

Sir William's Richard Bonvin

Distillerie Poire William's
☎ 027 / 55 13 28 ou 027 / 55 05 80
Dépôt 027 / 55 44 31

Demandez les
produits de la
Distillerie BURO,
Sierre
55 10 68



Fendant
« SOLEIL DU VALAIS »

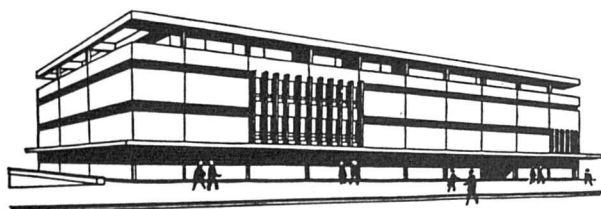
Johannisberg
« GOUTTE D'OR »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle
« VALERIA »

Grand vin mousseux
« VAL STAR »

MEUBLES FURRER



Viège Route cantonale - Tél. 028 / 6 11 12

Exposition internationale
de meubles

Meubles - Rideaux
Revêtements de sols
Ameublement pour hôtels,
pensions et chalets
La seule maison Musterring
du Valais

Grandes places de parc privées

Centre du meuble



musterring

Sion Av. de Tourbillon - Tél. 027 / 23 33 93

BIBLIOTHECA VALLESIANA

15

VOLUMES PARUS

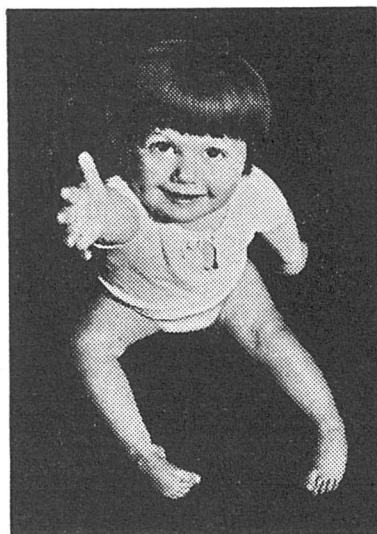


Une intéressante collection d'ouvrages
consacrés au Valais



Etudes, témoignages et documents
pour servir à l'histoire du canton

En vente dans les librairies
et à Bibliotheca Vallesiana, av. de la Gare 19, Martigny



Ne les oublions pas !

La Fondation suisse en faveur de l'enfant infirme moteur cérébral s'est fixée comme devoir de venir en aide à ces déshérités. La collecte annuelle lui donne la possibilité de poursuivre ses multiples tâches : construction d'écoles spécialisées, homes, ateliers protégés et prestations d'aide personnelles et individuelles. Tous ceux qui se dévouent à la cause des infirmes moteurs cérébraux sollicitent votre compréhension et votre aide. Compte de chèques postaux 80 - 48.



Paraît à Martigny chaque mois
Editeur responsable : Georges Pillet
Fondateur et président de la commission de rédaction :
M^e Edmond Gay
Rédacteur : Amand Bochatay
Photographes : Oswald Ruppen, René Ritler
Administration, impression, expédition :
Imprimerie Pillet S. A., avenue de la Gare 19
CH 1920 Martigny 1
Abonnements : Suisse Fr. 38.— ; étranger Fr. 42.—
Le numéro Fr. 3.50
Chèques postaux 19 - 4320, Sion
Service des annonces :
Publicitas S. A., 1951 Sion, téléphone 027 / 21 21 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle,
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

25^e année, N° 11 Novembre 1975

Sommaire

Le livre du mois
Sons de cloches
Tempérer la fièvre
Approche des chamois en hiver
Die ausgestellte Welt des Hans-Rudolf Walliser
Le monde de l'empaillleur Hans-Rudolf Walliser
Potins valaisans
Mots croisés
Food specialties of the Valais
Les moulins de Saint-Luc
Vingt aphorismes de Brillat-Savarin
Carnotzet
Genèse des trois étoiles
Guide des restaurants du Valais
Über die Gastronomie oder von Essen und Trinken
Enfin un livre sur la forêt de Finges
Chronique alpine : Il faut le dire — L'enfant des hommes
Lettre du Léman
Bridge
« Treize Etoiles »-Schnuppen
Le « Voyage à l'Etranger » : une année de Renaudot
Pourquoi ils aiment le Valais : Le Libanais Ernest Tohmé
Tourisme, petite revue mensuelle
Unsere Kurorte melden
Un mois en Valais
Toast

Notre couverture : Atmosphère d'arrière-automne à Saint-Pierre-de-Clages

Photos Favre, Laurent, Métrailler-Borlat, Pilet, Polenghi, Publicitas,
Ritler, Ruppen, Schmid, Seigne, Thurme, Valpresse



Nouvelliste

**et Feuille d'Avis
du Valais**

**le quotidien
valaisan**

atteint le

65 %

**des ménages
du
Valais romand**

Tirage

32773 ex.

contrôle F. R. P. du 9. 3. 73

**à l'avant-garde
de la technique
offset-couleur**

Tempérer la fièvre

On s'achemine vers une fin d'année plutôt grise. Les perspectives d'une relance immédiate des affaires sont minces, et mince l'espoir d'embauche sur le marché du travail. L'inflation nous guette.

Doit-on pour cela emboîter le pas des augures pessimistes, nous laisser emporter par la vague du défaitisme, pleurer les belles années ?

Allons, pas de panique ! Tâchons, par tous les moyens, de franchir ce cap difficile. Il n'est de crise économique qui ne se dénoue un beau jour. Tenez, en attendant des matins plus radieux, « Treize Etoiles », bien modestement, essaie de tempérer la poussée de fièvre inflationniste.

Malgré les hausses sensibles intervenues durant l'année 1975, et qui se sont reportées sur le coût de fabrication, malgré les nouveaux tarifs postaux qui seront appliqués prochainement, la revue ne modifiera pas le prix de l'abonnement ni celui de la publicité en 1976.

Sans contrepartie. Seulement avec l'espoir que ses abonnés seront sensibles à l'effort consenti par l'éditeur et demeureront fidèles à « leur » revue. Grâce à eux — avec eux — « Treize Etoiles » pourra poursuivre la mission d'ambassadrice du Valais qu'elle remplit depuis un quart de siècle. Les encouragements et les éloges qui lui parviennent du monde entier ne lui manquent pas. Elle s'appliquera à toujours mieux les mériter.

13★

**Approche
des chamois
en hiver**



Au cours de l'été 1975, le photographe animalier Georges Laurent a exposé quatre-vingts photographies noir-blanc et couleurs au Parc national des Ecrins, dans la région de Grenoble. Beau succès pour le Martignerain, puisqu'on vint même du Midi et de plusieurs contrées de France pour admirer la « Faune de chez nous ». C'est dire que le souci de connaître et de préserver la faune, des montagnes en particulier, n'a pas de frontières. (Réd.)

Approche des chamois en hiver

Texte et photos Georges Laurent





Un jour, brutalement, l'automne est chassé de la montagne. Sans pitié, la première neige couvre de son voile uni la merveilleuse fresque que formaient les rouges des myrtilliers, l'or-en franges des mélèzes et les tons fauves des pentes piquées d'airelles. Seules émergent de cette blancheur des arêtes balayées par le vent et les têtes de quelques grosses pierres.

Solidement campé sur un surplomb de rocher, tout là-haut, le chamois reste impassible au retour de l'hiver. Il l'attendait. Depuis quelques jours déjà, il avait revêtu son chaud manteau à longs poils, dont la teinte foncée, presque noire, fait ressortir les bandes blanches de son museau. Cette première neige ne l'émeut pas. Il faudra les grosses chutes qui surviendront quelques semaines plus tard pour inciter ce seigneur de la montagne, maître des rocs, des moraines et des couloirs vertigineux, à quitter ces lieux désormais trop exposés et descendre vers la limite supérieure des forêts.

Dès lors, au gré d'un interminable hiver augmentant chaque jour sa cruauté, le chamois n'aura qu'un seul but : survivre. En grattant la neige glacée, il parvient à découvrir des brins de genièvre, une branche de rhododendrons, des lichens ou quelques touffes d'herbe flétrie.

Le froid, la faim, l'épuisement : enchaînement implacable de la vie quotidienne du chamois en hiver.

L'avalanche aussi, qui entraîne parfois une harde entière dans son sinistre grondement. Des squelettes brisés, un amas d'os blanchis témoignent, au printemps, de ces tragédies hivernales. La mort descend aussi du ciel, pour le chamois blessé ou égaré en terrain découvert : planant au-dessus de lui d'un vol patient, l'aigle saura attendre le moment propice pour fondre sur cette proie sans défense, en difficulté dans la grosse neige.

Face à tous ces dangers du désert blanc, seule l'incroyable résistance du chamois lui permet de survivre là où toute vie semble impossible.

Exposé aux constantes menaces d'une nature particulièrement cruelle, affaibli par le froid, la faim et ses efforts pour s'arracher de la neige profonde où enfoncent ses pattes trop fines de varappeur, le chamois ne perd pas pour autant ni son flair, ni sa méfiance envers l'homme. Pour s'approcher à distance utile d'un téléobjectif, le chasseur d'images ne dispose guère d'un autre moyen que ses skis, dans la haute neige vierge, au prix d'une épuisante grimpe dans le froid sibérien d'une aube de janvier.

Ce n'est qu'après un effort soutenu de plusieurs heures de marche à peaux de phoque qu'il pourra espérer tenir dans le viseur de sa caméra la silhouette noire, trapue, d'un chamois en tenue d'hiver. Espérer seu-



lement, car la direction du vent peut changer, et c'est alors un grand détour qu'il devra effectuer pour ne pas être flairé. La configuration du terrain l'oblige souvent aussi à repartir bredouille, à moins de prendre des risques insensés.

Au cours de mes nombreuses randonnées hivernales en montagne, dans le silence hallucinant d'un petit matin glacé, j'ai eu tout loisir de réfléchir à l'extrême fragilité de l'homme seul livré au désert, que celui-ci soit de sable ou de neige. Le moindre incident, la moindre erreur peuvent entraîner de graves conséquences. A mes débuts, lorsque je ne découvrais que vide et silence là où j'espérais trouver une harde, l'échec m'apparaissait comme une noire injustice. Je sais maintenant que le prix d'une photo se calcule en fatigues, en déceptions et que le seul secret de la réussite est une iné-

branlable ténacité. A l'image exacte de celle dont fait preuve le chamois pour survivre en hiver... Qu'elle aboutisse ou qu'elle échoue, toute expédition hivernale m'apporte aujourd'hui un nouvel enrichissement.

Le cri guttural du lagopède gâté dans la pente, la trace du discret lièvre des neiges, ourlée de merveilleux cristaux, les sculptures féériques du gel, le jeu d'un rayon de soleil à travers la brume, le craquement d'un bloc de glace, le nuage poudreux levé par un coup de vent, tout geste, tout bruit dans le désert blanc prend un sens démesuré, rassurant ou inquiétant.

Seul avec lui-même, dans une solitude peuplée de beautés et de dangers, le chasseur d'images apprend vite à apprécier sa chance de pouvoir cueillir à la source des joies nouvelles derrière chaque difficulté surmontée. C'est là peut-être, à notre

époque de facilité, que réside l'attrait irrésistible de la montagne en hiver.

Farouchement libre, le chamois ne se sent vraiment à l'aise que sur les sommets. Ainsi, lorsque le vent souffle en rafales et dégage les crêtes, laissant apparaître de maigres touffes d'herbes sèches, il remonte vers elles.

En avril déjà, et en mai, les femelles fécondées lors du rut de novembre mettront bas. La vie reprendra alors son cycle éternel pour le troupeau au sein duquel, parfois, les naissances ne suffiront pas à compenser les morts tragiques de l'hiver. La nature ne laissant rien au hasard, c'est une constante régénération de la race des seigneurs de la montagne qu'apporte cette impitoyable sélection entre les bêtes armées pour vivre et celles incapables de survivre.

G. Laurent.



**Die
aufgestellte
Welt
des Hans-Rudolf
Walliser**

Die aufgestellte Welt des Hans-Rudolf Walliser

Text Pierre Imhasly

Französische Anpassung : Ch. Gay-Deslarzes

Fotos René Ritler

Der da Walliser heisst, kommt aus dem Schwarzbubenland, genauer : von Dornach. Eine einigermaßen intakte Fauna plus der trophäenträchtige Eifer unserer Nimrods mögen ihn nach Brig gebracht haben, denn Hans-Rudolf Walliser ist Tierausstopfer, schon falsch : Aufsteller heisst das, oder, zu deutsch, zoologischer Präparator.

Ich hatte sie mir sehr skurril vorgestellt, die Welt des Aufstellers, von gestern und verschroben, ihn selbst sa ich im Geiste als mittleren Schlächter auf Spitzwegs,

als kleineren häuslichen Frankenstein, der nie aus dem Staub und von Glasaugen wekommt, als makabren Dompteur einer Gartenzwerg-Menagerie unter toten Eulen und welkem Hirschgeweih.

Es war dem ganz anders. Wir begegneten einem höchst fessenden musischen Menschen (seine zweite Passion ist in der Tat die Musik) mit einer nicht nur repräsentativen Bibliothek über Kunst und alte Kulturen, die auf dem Platz Brig und darüber hinaus ihresgleichen suchen dürfte. Über meine Vorstellungen ins Bild gesetzt, hat er nur ein wissendes Lächeln, nimmt, mir zu Gefallen, einen (ausgestopften) Wollaffen vom Schrank und geht gleich zum Technischen über.

Drei grosse Meister, ergo drei Schulen der Tierplastik gibts. Akeley, den Amerikaner, den Deutschen Schröder, der die Dermoplastik fand : hier wird der Körper genau vorgeformt, Knochen, Schädel usw., das Skelett auf ein Gestell montiert, und den Holländer Ter Meer, der kein Skelett brauchte, sondern plastisch frei, aber nach den Massen der Natur schuf (war ja auch ein grosser Tierbildhauer, siehe seinen berühmten Orang Utan in Amsterdam). Zwischen letzteren beiden eine Synthese versucht mit kleinen Tieren Hans-Rudolf Walliser.

Bis und mit Mardergrösse, wie auch bei Vögeln, wird nach der konventionellen Methode gearbeitet ; Holzwole über den Knochen ersetzt die herausgeschlachteten Muskeln. Finheiten der Plastik zu modellieren, werden gewisse Teile mit Lehm überzogen, eine Präzisionsarbeit, die Gefühl und geschickte Hände erfordert, man muss aufpassen wie ein Uhrmacher, die





delikaten Felle leiden schnell, Presstorf kommt nur in Vögel hinein und ersetzt bei ganz kleinen Tieren den Schädel.

Sollten Sie je Lust verspüren, Ihr erwildertes Eichhörnchen selbst zu konservieren, möchten Sie gar, Ihre Träume zu aktivieren, einen flügel Schlagenden Uhu do-it-yourself über dem Bett, so wirds gemacht :

- Haut abbalgen, Abhäuten und Putzen der Haut,
- Gerben mit Chrom und Alaunsalzen,
- Aufbewahren in verdünnter Gerbflüssigkeit,
- Imprägnieren mit Mottenschutzmittel,
- Durchspülen,
- Trocknen, das muss langsam geschehen,
- Modellieren und Montieren,
- Bearbeiten von Krallen und Ähnlichem, Anmalen ; Ersetzen der Augen durch Glasperlen (das Auge bricht ! dafür gibt es Konkaves und Konkaves, Gebranntes und Bemaltes in tausend Variationen und Farben, das meiste kommt aus der DDR),
- Erstellen eines Postamentes.

Im Zweifelsfall gehen Sie doch lieber zu Walliser. Der bedauert wohl, dass die Dinosaurier auch nicht mehr sind, was sie mal waren — für einen Präparator so etwas wie Weihnachten — immerhin : bis und mit Hirschfrösche macht er alles, für Sie zuhause ist das dann vor allem eine Platzfrage. Statt Dinosaurier sammelt Walliser Versteinerungen, unser Land ist dafür karger Boden, weiss er zu berichten.



Le monde de l'empaillieur Hans-Rudolf Walliser

Walliser est son nom, mais il vient de Dornach, peut-être attiré à Brigue par notre faune quasi intacte et l'envie d'être un Nemrod chargé de trophées. Le dire empaillieur est déjà faux : il est artiste-monteur ou plus exactement préparateur zoologique.

Son monde, je me le représentais anachronique et bouffon. Lui, en boucher de Spitzwegsch, en petit Frankenstein d'appartement n'émergeant pas des poussières et des yeux de verre, ou encore en dompteur macabre d'une ménagerie naine, parmi chouettes et ramures cironées.

Erreur ! Je rencontre un être averti de musique, possesseur d'une bibliothèque d'art et de cultures anciennes qui n'a pas sa pareille à Brigue ou alentour. Malicieux, il sourit de mes élucubrations, exhibe un singe de laine empaillé, en vient immédiatement à la technique. Trois maîtres, trois écoles : Akeley, Schröder, Ter Meer. Walliser représente la synthèse des deux derniers... C'est un travail de précision ; il exige des mains aussi expertes et sensibles que celles de l'horloger.

Voulez-vous conserver votre écureuil, exercer plus vite votre talent sur l'aile d'un grand-duc do-it-yourself cloué au-dessus de votre lit ? Procédez ainsi : fendre, dépouiller et nettoyer la peau ; la tanner avec du chrome et des sels d'alun ; la conserver dans du liquide à tanner ; l'imprégner d'un produit antimites ; la rincer ; la sécher (opération lente !) ; la modeler et la monter. Façonner les griffes, travailler les détails, l'expression ; poser des yeux de verre (convexes, concaves, fumés, peints... en provenance de la RDA) ; installer le support.

En cas de problème, allez chez Walliser. Il déplore que les dynosaures n'existent plus, mais jusqu'à la taille du cerf (question de place !) vous fait n'importe quoi et au lieu de dynosaures collectionne des fossiles. Son art exige : amour des animaux, patience illimitée, intuition, talent. Suite p. 18.

Das Metier des Aufstellers verlangt neben Tierliebe (die braucht's, wie wollten Sie sonst Tag für Tag über Kadavern sitzen), neben viel Geduld bei langwierigem Arbeiten einigen Sinn, ja Talent fürs plastische Gestalten. Am Naturhistorischen Museum Bern z. B. wird für den Antritt einer Präparatorenlehre die absolvierte Kunstgewerbeschule verlangt. Die Lehre dauert vier Jahre; sie umfasst vom Tier- und Masskonstruktionszeichnen bis zu Schmiedearbeiten eine ganze wissenschaftliche Alchimie.

Die Weltschau des Aufstellers ist wieder In. Im Grunde kam sie ja — von den alten Aegyptern und ihrer Mumien-Thanatologie über Madame Tussaut's Wachsfigurenkabinett zu Popstilisierungen der sechziger Jahregar nie aus dem Schwang. Das heisst: zeitweise hat man sie wohl verdrängt, unter gründig aber war sie da. Die rasante Popularisierung einer allem voran empirisch arbeitenden Naturwissenschaft brachte ihr vor etwa hundert Jahren goldene Zeitalter, unsere Grosseltern noch lebten darin in genau abgestecktem Rahmen, und der war dem Lebenden offener, als gemeinhin angenommen, nicht umsonst konservierte er das Gestorbene. Nur gerade eine Generation scherte aus in die Plastik in die futuristische Artefaktwelt, in Müll- und Abgrundtiefen. Schon deren heimatlose Kinder, verschupft, auf sich allein und in eine anwidernde Substanzlosigkeit gestellt, finden wieder zurück (wie man so schön sagt: zur Natur, als ob es die noch gäbe), werden innig. So es nicht schon zu spät ist, gehört dem Aufsteller ein Stück Zukunft!

Pierre Imhasly.





POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

La presse nous rappelle ces jours que l'on va pouvoir commémorer le cinquième centenaire de la bataille de la Planta.

C'est à cette occasion que les « pays en dessous de la Morge » devinrent des sujets des dizains du Haut-Valais, et cela pour trois siècles et demi environ.

Nous on veut bien se placer dans le contexte historique de l'époque et commémorer.

Personne ne nous obligera cependant à fêter l'événement qui nous valut, dit l'historien, la destruction de dix-sept forteresses savoyardes dans le Bas-Valais par les troupes du prince-évêque de Sion.

Aujourd'hui, au nom de la protection du patrimoine culturel, on restaure les ruines restantes afin qu'elles ne tombent pas en ruine à leur tour et qu'elles restent le témoignage mort de l'agressivité de ce prélat dont le souci des âmes passait par l'allume-feu.

Les temps ont changé, puisque les évêques ne conduisent plus les guerres chez nous et que les Valaisans s'essaient à d'autres passe-temps que le fourbissement des armes.

Mais au fait à quoi utilisent-ils leur temps ? A travailler et à gagner de quoi vivre et même s'offrir un peu de superflu.

Dans nos villages, comme je le constatais récemment dans un café, ça commence, pour les jeunes, par le chewing-gum, le jeu à sous et la cigarette. Puis vient s'ajouter, suprême progrès, le vélomoteur qui permet à l'adolescent de s'affirmer en faisant du bruit.

Au fur et à mesure que viennent l'âge et la raison, on passera à l'automobile qui donne à son possesseur le sentiment d'avoir la force de son moteur.

Puis, bien sûr, à domicile, vous parviennent les sons et les images du monde entier qui procurent à l'intellect une dimension inconnue de nos ancêtres dont les conversations ne dépassaient guère les événements conjugaux et familiaux du village ou ceux des étables dont c'était les centres économiques.

Pas difficile à comprendre que l'esprit guerrier s'estompe avec tout cela, même aux élections où les batailles se font avec des mots et avec quelques coups tordus dont sont seuls acteurs les candidats aux postes à repourvoir.

Au fond, on revient à l'histoire des Horaces et des Curiaces, l'épée en moins. Ou même on fait se battre les vaches, à titre de luttes interposées, dispensant leurs propriétaires de se faire du mal.

Même ces luttes politiques sont brèves. N'y participent qu'une partie des citoyens d'ailleurs qui s'investissent juste le temps qu'il faut pour animer le débat. Le lendemain, ils s'empressent souvent de tout oublier pour se retrouver entre gens d'affaires ou en commensaux de clubs et de sociétés et laisseront à quelques comitards le soin d'entretenir la flamme jusqu'à une prochaine occasion.

Tournons la page dira le journaliste qui s'est mis en transe pendant deux mois pour essayer d'animer la lutte en ouvrant des procès d'intention et d'action et en tentant de faire battre les montagnes. Il a bien taillé, aux autres de recoudre.

A ce propos, force m'est de te signaler que le Valais a permis, quelque part à Icoigne, à une nouvelle Jeanne d'Arc de s'affirmer. Son succès a été à la mesure des coups reçus, mais contrairement à Jeanne d'Arc, ses assaillants n'ont pas réussi à la brûler vive. Dans quarante ans, on dira d'elle au féminin ce qu'on dit aujourd'hui du « vieux lion » Dellberg.

C'était, il faut le répéter, l'année de la femme dont je t'ai déjà parlé. Qu'il me soit permis, pour terminer, de te signaler qu'une loi fiscale, troisième mouture, est en discussion. On reproche au projet d'en vouloir trop aux cachottiers.

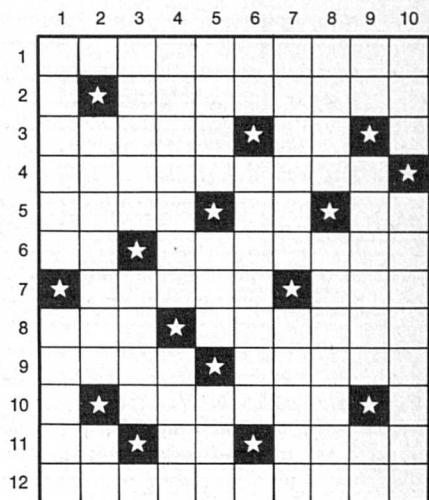
Les Valaisans craignent que la fraude fiscale, de sport paisible qu'elle était, devienne un exercice dangereux. Encore une preuve qu'ils ont perdu de leur combativité.

Quant au côté moral de l'affaire, tu dois savoir que les péchés contre le fisc ne s'avouent pas dans les confessionnaux, le christianisme n'ayant jamais réussi à s'introduire dans cette partie cachée de l'iceberg de nos vertus.

Bien à toi.



par
Raphy Rappaz



Horizontalement

1. Station récente du Valais central. 2. Localité valaisanne qui porte le nom de son vidomne. 3. L'assainissement de la plaine du Rhône les a presque tous supprimés (singulier). - Préfixe. 4. Dessinateur et caricaturiste anglais (1846-1886). 5. Cons-puai. - Conjonction. - Quand la viande a disparu. 6. Fin d'infinif. - Dégourdit. 7. Premier président de la république de Weimar. - Particule augmentative. 8. Sur une roue. - Cardinal de Paris du siècle présent. 9. Lorsqu'on veut que quelqu'un se dépêche. - Beaucoup de Valaisans en sont mécontents. 10. Chanson épique du Moyen Age de Bertrand de Bar-sur-Aube. 11. Conjonction. - Note. - Ravis. 12. Hameau d'une commune du district de Saint-Maurice.

Verticalement

1. Cité valaisanne qui reçut l'épithète de « forte ». - Hameau du district de Saint-Maurice qui disparut à la suite de la correction du Rhône. 2. Le nombre de vaches valaisannes à son service a beaucoup diminué. - Pronom. 3. Celle d'Abdel-Kader fut conquise par le duc d'Aumale (ancienne orthographe). - Souffla. 4. Fut martyrisé à Agaune. - Lâche. 5. Céréale qui a donné son nom à un mont non loin de Sion. - Espèce de lentille. - La Suisse n'en a pas. 6. Dans un lit. - Beaucoup de valaisannes y tiennent encore. 7. Pour la même raison que celle du 2. vertical, on en utilise de moins en moins en Valais. - Lui aussi a disparu du Valais. 8. Ancienne colonie française d'Afrique qui remonte. - Phosphate de chaux. 9. Consonne doublée. - Admet. - Contracté. 10. Sans blague. - Cé-lèbre pièce du trésor de Saint-Maurice.

70

17

Food specialities of the Valais

In cities and in the countryside as well as in tourist resorts, travellers complain about the monotony of the menu in restaurants and hotels. They are tired of the so-called « international » food, usually steak with French-fried potatoes and a salad, or pork chops with spaghetti. Surely, the natives don't eat such food all the time. Much complaining has resulted in a movement in many Swiss cantons to make available to visitors the regional specialities, usually prepared only in private homes. In the Valais, a few restaurant owners are beginning to include some of these specialities in their menus. If the customers respond favourably, they will gradually be able to taste the traditional savoury soups, meats, vegetables and deserts served only in Valais families.

Before the 20th century, the majority of Valaisans had to content themselves with the few vegetables which would grow in their mountains — cabbage and kidney beans which grow in very cold weather, potatoes, turnips, rutabaga and leeks. At that time, only a few rich city people who had travelled, used the common native vegetables for more refined dishes. The frequently flooding Rhone River and its ensuing swamps prevented vegetable cultivation down in the valley. But look at what the Valaisans achieved there since the river was dammed around 1860! On the reclaimed land, they have planted rich orchards and vegetable gardens, introduced carrots, then tomatoes and even the exotic corn and asparagus, not to speak of the fragrant apricots and strawberries as well as fine pears and apples.

The inhabitants of two villages in the valley Bagnes are nicknamed « peca-fáva » and « peca-porê ». The dialect word « peca » means « eater », « fáva » from « fève » means kidney bean and « porê » from « poireau » means leeks; these were the only vegetables growing in the two respective villages.

Kidney beans, generally cooked in course soups, were also ground in the flour mills and a typical use was for fritters made with this flour mixed with eggs and milk.

Probably before the 20th century, a common dish was « creva-fou », so-named because it is so good that fools were said to gorge themselves with it until they died. As it is still prepared in the Valais, here is the recipe:

Peel and dice equal amounts of turnips and potatoes. Cook the turnips five minutes in slightly salted boiling water before adding the potatoes. When both are tender, strain, then put a layer into a deep baking dish, spread grated cheese over it and add the second layer of the vegetables. Then sprinkle the top with bread crumbs and grated cheese and pour melted butter over all. Bake in the oven until golden brown.

Other staple foods were air-dried beef, salt pork, smoked ham and saussages, the meat of goats and sheep, milk, cream, butter, cheese and « sérac ». Sérac is obtained after the cheesemaker has scooped the casein out of the big cauldron and pressed it into cheese moulds. He then reheats the liquid and gathers the remaining particles of casein into a cloth

which he hangs up to drain all the liquid before pressing the casein into big loaves. This unsalted fresh cheese is eaten with potatoes boiled in their jackets.

When the herdsmen took the cattle up to the high pastures, they piled provisions of dried meat, potatoes, corn meal and rye bread on their mules. But these provisions were not frequently replenished, so that the men lived on milk, cheese, butter, potatoes and corn mush. When the rye bread was too hard, they chopped it with an axe and soaked it in milk which became slightly acid from the rye. Now, jeeps or cable lifts carry fresh supplies up to pastures.

One lady remembers that when, in 1927, she spent her school vacation on the family's pastures, for breakfast the herdsmen prepared corn mush left over from the previous supper, frying it in butter and pouring hot cocoa over it. This was eaten with a spoon like soup and the young city guest delighted in it.

Meanwhile, ever more vegetables and fruits are grown in the Valais or imported, so that in the high villages also, meals become more varied. Asparagus has been known since before the turn of the century and prepared according to international recipes, except that the Valaisans generally sprinkle the cooked asparagus with grated cheese which they let melt in the oven.

One curious thing happened when ever more young people deserted their mountain villages to live and work in the towns of the plains. They disdained their parents' simple food, probably because it had appeared on the table in a too monotonous succession or because they did not want to admit their former poverty. But their children now remember with pleasure the food prepared by grandmothers in the high villages.

A friend reports that she still makes a corn meal cake with a recipe inherited from her mother. When she serves it to guests, some find it delicious, others refuse to eat it! It is made with:

one cup yellow corn meal, one cup wheat flour, one cup sugar, two whole eggs, one liquor glass full of « kirsch » (spirits of distilled cherries) or grated lemon rind, one good portion of melted butter, baking powder dissolved in a little milk.

Bake this batter in a buttered tin mould for 20-25 minutes in a pre-heated oven at 400° F or 200° C. If a knife or fork stuck into the cake comes out dry, the cake is done.

Before the excellent fruits were grown in the Rhone Valley, there existed a very hard, small round pear. Simmered in its skin with country bacon, the pulp becomes pink and tender. This delicious dish was served with corn mush, but now this pear has almost disappeared. Curiously, the pear was called in dialect « poire-bacon ». Possibly, mountain farmers introduced this English word into their dialect after the first English travellers and alpinists demanded eggs and bacon for breakfast at the beginning 19th century. Or, perhaps, some Valaisans who had served with the Swiss regiments in foreign countries adopted the word.

For feasts of Patron Saints, Christmas and Easter, as in all Switzerland, the Valaisans make several kinds of cookies served only on these occasions. But one of their delicacies is the « brisolée » — edible chestnuts roasted in the vineyards during the grape harvest over a fragrant fire of dry grape vines and served with a fat cheese and freshly pressed, unfermented grape juice.

God and the redactor of « Treize Etoiles » willing, I shall give you in the Christmas issue of this magazine some modern family recipes which are handy for cooking in vacation flats and chalets.

Lee Engstrom

Ce monde est à nouveau à la mode. Des momifications de l'ancienne Egypte, il survit de manière sous-jacente à travers les figures de cire de M^{me} Tussaut et les stylisations pop des années 60. Popularisé grâce à l'empirisme appliqué aux sciences naturelles, il s'offre un siècle d'âge d'or : nos grands-parents y vécurent en plein, si ouverts à la vie qu'ils essaient de conserver même « le mortel » !! La dernière génération rompt avec la tradition pour une plastique futuriste née de déchets, voire d'ordures. Mais déjà une jeunesse apatride, traumatisée par un monde répugnant d'incohérence, retourne comme on dit si joliment « à la nature » — s'il en est encore une ! — et en devient fanatique. Est-il déjà trop tard pour que le futur compte encore sur l'art de l'empailleur ?

Pierre Imhasly.





Dans l'abri du meunier, une inscription au plafond
Gorge (Georges) Salamin 1793

Texte Pascal Thurre
Photos Valpresse

Les moulins de Saint-Luc



Parler de sauver le patrimoine en lambeau en pleine période de crise c'est mal vu !

Et pourtant n'est-ce pas à l'heure où chancellent les valeurs fugitives qu'il faut s'accrocher à celles qui durent ?

Le Valais de la récession a besoin plus que jamais de méditer sur les trésors qu'il a peut-être oubliés voire sacagés dans sa course au profit. Trop de promoteurs touristiques n'ont vu dans les vallées alpestres que des pied-à-terre à leurs immeubles de béton et ont oublié de commencer par sauver ce qui devait les rattacher au vrai visage du Vieux-Pays !

Il en est des moulins de Saint-Luc comme de bien d'autres témoins du Valais séculaire, un Valais que recherchent par-dessus tout les milliers d'hôtes du canton.

J'ai vu dans l'été déclinant un Anniviar en colère, M. Georges Salamin, directeur de l'Office du tourisme de Saint-Luc. Je l'ai vu frapper de son poing une meule de granit lourde de plusieurs tonnes en injuriant les vandales et le temps qui n'épargnent personne.

*

Ils sont cinq les moulins à eau de Saint-Luc. Ce sont parmi les plus beaux du canton. Ils s'échelonnent, en contrebas de la station, le long d'un cours d'eau qui de tout temps porte le nom de « torrent des moulins ».

La dernière heure va sonner pour eux si rien n'est entrepris. Les murs se lézardent. Les poutres sont attaquées par la vermine. Durant des décennies les malandrins ont emporté tout ce qui pouvait l'être. Les cinq bâtiments cependant sont encore là flanqués de roues à aubes et de meules séculaires.

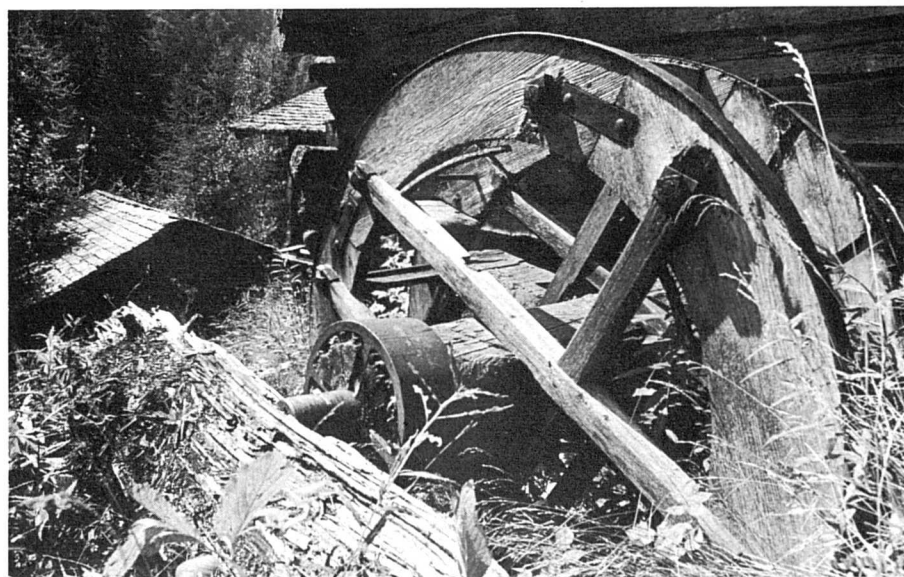
Les responsables valaisans des témoins du passé sont venus sur place à maintes reprises déjà, les Dubuis, Dupont, Eggs ou Schulé et les pourparlers se poursuivent en vue de classer à l'échelon cantonal et fédéral ces trésors.

On s'est demandé s'il ne fallait pas envisager le déplacement par hélicoptères des cinq moulins pour les reconstruire au cœur de la station nouvelle. Il semble que cette hypothèse soit abandonnée et c'est tant mieux. « Il faut préférer l'authentique à l'authentique », dirait Jean Dätwyler.

On voulait les déplacer dans l'intention d'en faire des musées mais il semble que le temps donnera raison à ceux qui ont su conserver aux moulins et aux choses leur place originelle et naturelle.

Tant il est vrai qu'il est révolu, même en Valais, le temps où l'on transformait les barattes à beurre en parapluies, les tonneaux de chêne en vases à fleurs et les roues de char en abat-jour !

Pascal Thurre.



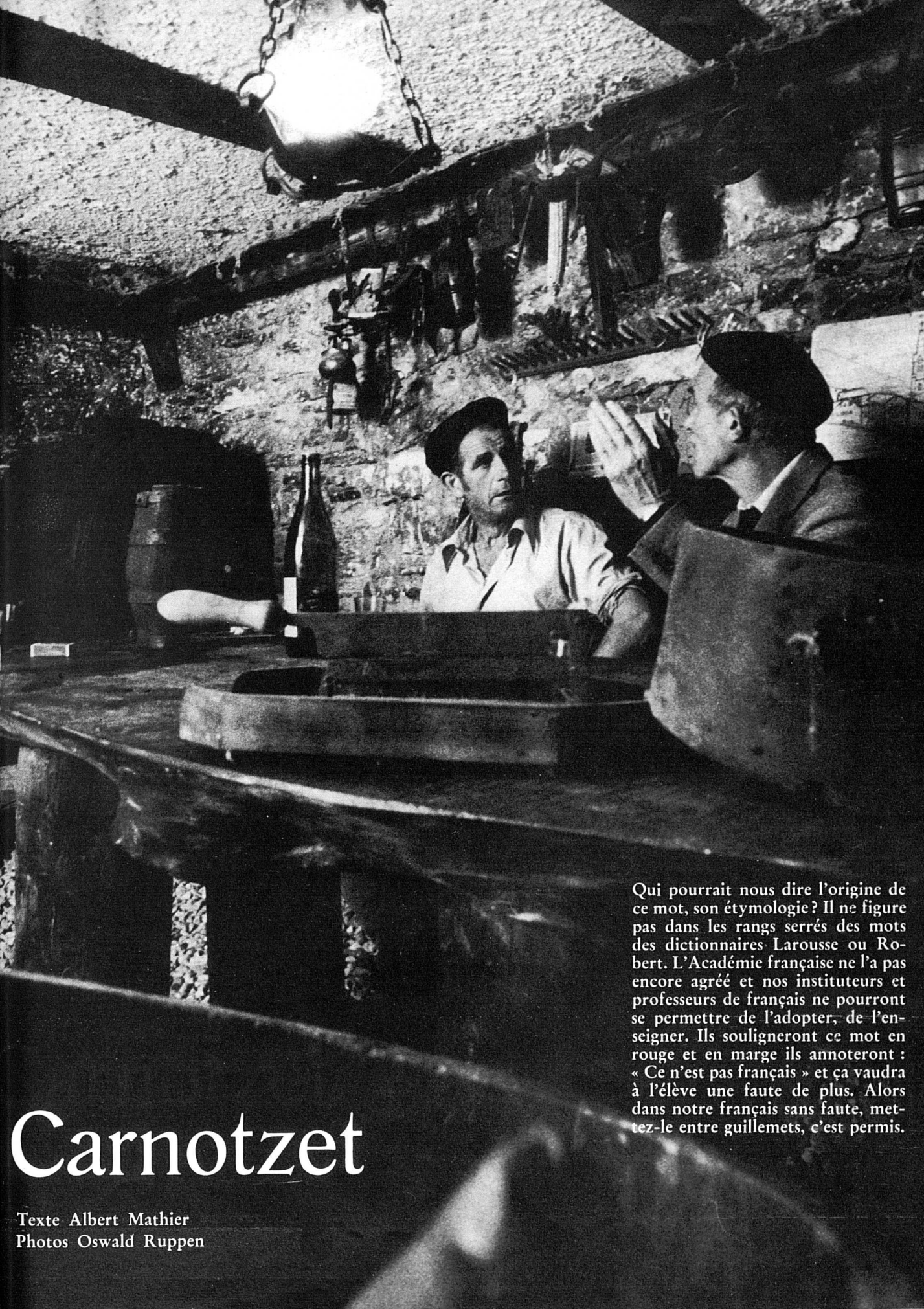
Vingt aphorismes de Brillat-Savarin

pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science



- ☆ *L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.*
- ☆ *Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.*
- ☆ *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.*
- ☆ *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.*
- ☆ *Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir.*
- ☆ *La gourmandise est un acte de notre jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.*
- ☆ *Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.*
- ☆ *La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.*
- ☆ *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.*
- ☆ *Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.*
- ☆ *L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.*
- ☆ *L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.*
- ☆ *Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature ; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.*
- ☆ *Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.*
- ☆ *On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur.*
- ☆ *La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.*
- ☆ *Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.*
- ☆ *Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.*
- ☆ *La maîtresse de maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître que les liqueurs sont de premier choix.*
- ☆ *Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.*

Brillat-Savarin, « La physiologie du goût ».



Qui pourrait nous dire l'origine de ce mot, son étymologie? Il ne figure pas dans les rangs serrés des mots des dictionnaires Larousse ou Robert. L'Académie française ne l'a pas encore agréé et nos instituteurs et professeurs de français ne pourront se permettre de l'adopter, de l'enseigner. Ils souligneront ce mot en rouge et en marge ils annoteront : « Ce n'est pas français » et ça vaudra à l'élève une faute de plus. Alors dans notre français sans faute, mettez-le entre guillemets, c'est permis.

Carnotzet

Texte Albert Mathier
Photos Oswald Ruppen

Ce mot dérive-t-il d'un patois quelconque de chez nous ? Peut-être ! D'après sa consonance : carnotzet, mayentzet, bletzet, crotzet, d'un latin de cuisine ? Non ! plutôt d'un latin de cave. Peu importe, ce mot nouveau n'a pas de synonyme, ni en français, ni en anglais, il désigne une chose nouvelle, il a bien fallu lui donner un nom et ce nom lui va très bien. Carnotzet ! aujourd'hui, tout le monde sait ce que c'est.

On m'a dit : carnotzet vient de viande, « carne », je rétorque : non ! carnotzet vient de vin, on y boit plus qu'on y mange, on y boit du vin. Ce serait lui faire injure à cette chapelle du vin que de boire café, thé, coca-cola, lait. Pfui ! coca-cola dans un carnotzet, bien qu'aujourd'hui tout peut arriver, tant se perd de plus en plus ce sens de la convenance, si chère à Ramuz. Car j'ai vu boire des vins dans des verres à sirop, à bière, des tasses et des

pots, des gros verres ventrus et d'étroites embouchures, etc. Mais stop à la linguistique et recroquevillez votre langue pointue et critique !

Le carnotzet est une cave qui s'est haussée d'un pied au sens propre et figuré, pour atteindre un niveau de confort correspondant à notre époque. Quelques marches plus haut que la cave, quelques marches plus bas que l'appartement, entre cave et appartement. De la cave, ce salon noir du Valaisan, sous voûte et sur terre battue, on passe au salon clair-obscur, confortable, avec banc et table et dans le coin le bouteiller. De véritables bouteilles et de faux tonneaux. Chauffage, lampes et bougies électriques on s'y sent à l'aise. C'est un peu une cave habillée en dimanche. On transforme parfois une cave désuète en carnotzet ou l'avant-cave dite cavette.

Les caves de certains vigneron

bent de plus en plus à l'abandon et se voilent de toiles d'araignées. Les tonneaux creux, en bois de mélèze, en bois de chêne font pitié, se dessèchent et craquent de toutes leurs jointures. Ils attendent vainement, béants, l'entonné des vendanges. Ils seront bientôt jetés au feu, à la voirie ou transformés en tables rondes, tabourets, tonneaux à fleurs ; ces tonneaux, jadis si bien imprégnés de la fleur à vin, tout crépis de pierre à vin. Hélas ! nous n'arrêtons pas le progrès et le carnotzet en est un signe. Parlons-en !

Il y a le carnotzet du vigneron, familial, son ancienne cave ou réduit aménagés pour y passer un bon moment. On reçoit les amis pour des séances d'amitié, de dégustation. Il y a là encore de vrais tonnelets, on tire au guillon, on fait sauter les bouchons, on caresse les bouteilles, on les fait miroiter à portée de l'étiquette. Le vigneron invite ses connaissances avec une fierté bien légitime, il ouvre tout grand son carnotzet comme pour vous dire : voilà ! je suis bien chez moi. On cause, mais on sait se taire lorsque le vin humecte nos lèvres. Méfiez-vous des beaux parleurs lorsque le vin ne réussit pas à leur couper la parole et à leur faire changer de sujet !

Nous nous trouvons au milieu d'un musée de famille. Ustensiles en bois, en fer étamé, outils en acier trempé, piochards, râtaux, arrosoir, lampe à huile, falot-tempête, fléau, écuëlle, jusqu'à la cafetière de nos grand-mères ; tous ces objets nous font la cour des souvenirs de nos aïeux, de nos aînés. Ici et là, un vieux cep tout retourné, comme cherchant son chemin vers lui-même. Notre chemin, notre sentier à travers le brouhaha du progrès. Valais de 1800, de 1900, Valais millénaire soumis à la seule nécessité de vivre de ses propres produits.

Il y a le carnotzet du propriétaire-encaveur, du marchand de vin attendant à leur cave mécanisée. Ici, on déguste aussi entre amis, mais le plus souvent entre clients et marchand. Ces clients qui nous viennent d'outre-canton, en deça, au-delà de la Sarine, d'outre-Rawyl. Il leur faut un vin standard, neutre si possible, donc un vin suisse et qui supporte le voyage, par monts et par vaux, dans des camions ou wagons-citernes. Des vins qui ne choquent pas le goût par leur terroir mais plutôt qui le flattent. C'est pourquoi, marchand de vin et propriétaire-encaveur appellent à leur aide le chimiste, l'œnologue. Celui-ci prélèvera des échantillons dans des éprouvettes, oui, pour le mettre à



l'épreuve et pour, éventuellement, corriger ses défauts naturels, le rendre bien équilibré.

Dans le carnotzet, marchand et clients dégustent le vin, le retournent sur leur langue gustative, claquent du palais, le tâtent, examinent sa robe cristal qui les rassurent de tous dépôts, échangent leur point de vue à petits coups de blanc, à petits coups de rouge et le marché se conclut: dix mille litres, cent mille litres, la belle affaire! Ce carnotzet conçu et réalisé par un architecte a belle allure. Table, tabourets, poutres en vrai bois passé au vieux ou vrais madriers de raccards pyrogravés par le soleil de cent fois les quatre saisons. Ces objets à l'usage domestique d'autrefois, façonnés par des mains d'artisans - paysans - vignerons attirent notre attention, bien plus beaux depuis qu'ils sont devenus inutiles.

Il y a le carnotzet des cafés-restaurants tout aussi intime, imprégné par l'odeur du fromage. On y va pour manger, boire et chanter à la gloire des produits du pays. Raclette, fondue, fendant, viande salée, petit lard, pain mi-seigle, ce sont les nourritures de chez nous. Il y en a partout en Suisse dans les villes, bourgades et villages de ces carnotzets à la valaisanne.

Il y a le carnotzet municipal qui a remplacé la salle communale, bourgeoise. Ce carnotzet dimensionné à l'image de la commune pour recevoir personnages et personnalités, même ceux de Berne. C'est un peu la salle de récréation de nos conseillers. Ils y viennent pour se détendre après le conseil, c'est là que se meurent les derniers échos d'une discussion ardue. Un bouchon qui explose, stop à toute polémique, le vin se verse dans les verres, buvons-en un, buvons-en deux et tout ira pour le mieux.

Enfin, il y a le carnotzet des hommes d'affaires dans l'entresol de leur villa. Ici les murs n'ont pas d'oreilles, on discute, on négocie à haute voix. On reçoit les directeurs, fondés de pouvoir, personnages influents. Le vin alors n'occupe pas la place d'honneur, devient agent intermédiaire, chacun flaire la grosse affaire, sans pots-de-vin. Par contre, les verres se vident distraitemment, se remplissent à l'insu de l'invité et quelquefois la partie se gagne dans l'euphorie, le clair-obscur du carnotzet.

Carnotzets : vignerons, marchands de vin, cafés-restaurants, municipaux, d'affaires, peu importe, tous vous remplissez votre rôle pour notre plaisir et pour la plus grande prospérité du pays.



Genèse des trois étoiles

*Le Père Adam croqua sa pomme
Lorsque les temps furent venus.
Yahvé lui dit : « Que fais-tu l'homme ? »
Il vit alors qu'ils étaient nus.*

*Ce jour commença notre guigne.
Dieu n'épargna ni le malin,
Adam ni Eve trop bénigne.
Il y eut un soir, un matin.*

*La coquette se fit un pagne.
L'homme songeait au lendemain ;
Il était triste et sa compagne
Tout doucement lui prit la main.*

*Il s'aperçut qu'elle était belle.
La Bible dit qu'il la connut.
« Le châtiment est doux, dit-elle,
Par ma faute il nous est venu ».*

*Mais vit-on d'amour et d'eau fraîche ?
S'inquiétait l'homme prudent,
Le ventre creux, la gorge sèche,
Tout est gris quand on a la dent.*

*Indigence est sœur du génie.
La coupable se met en frais,
Inventant la gastronomie :
Premier menu, premier relais.*

*C'est qu'elle a bien du savoir-faire,
Après le coup originel,
Pour que l'homme exilé sur terre
Se retrouve au septième ciel.*

*Ils prennent goût aux bonnes choses.
Le tout assaisonné d'amour.
Le soir il apporte des roses
S'il est un peu tard de retour.*

*Dieu aimait bien l'homme et la femme
Et s'il nous priva du Jardin,
Il mit tout au fond de notre âme
Le souvenir du fruit divin.*

Jacques Darbellay.



Über die Gastronomie oder vom Essen und Trinken

Text Liselotte Kauertz
Fotos René Ritler



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, sagt der Volksmund. Daran ist unzweifelhaft Wahres.

Denn nicht nur werden mit Essen und Trinken die Bedürfnisse des Körpers mit seinen Verdauungsfunktionen in Gang gehalten — auch die Seele, dieses abstrakte Etwas, das noch niemand gesehen hat und ohne das der Mensch nicht Mensch wäre, braucht den Genuss von Speisen und Flüssigkeiten. Sie ist es, die letztlich das Empfinden verdichtet, die Speise oder der Wein seien köstlich, seien ein wahrer Genuss. Und welcher Gourmet oder welcher einfach nur Hungrige hat nicht schon die Erfahrung auskosten, dass das « Auge auch etwas haben will » beim Essen.

Kommt auch das Auge (Seele !) auf seine Rechnung, wird der Mensch doppelt satt und hat doppelten Genuss.

« In Gesellschaft schmeckt's besser », ist eine weitere Tatsache. Muss jemand allein seine Mahlzeit verputzen, wird er sich zusprechen, dass es gut schmecke, wird er sich ermuntern, eine über die einfache körperliche Befriedigung hinausgehende Genugtuung zu empfinden.

Doch wir des ihm gelingen ?

Sein laut geäußertes Bewundern bleibt ohne Echo, er vernimmt, nur sein eigenes Kauen und Schlucken.

Niemand ist da, der ihm zuprotestet und ein « Wohl bekomms » spricht und dazu ein freundliches Gesicht macht, weil auch seine Seele auf ihre Rechnung kommt.

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, dass auch das Sattwerden der Seele honoriert werden muss ? Sei es nun durch Zeit oder durch klingende Münze ?

Die Hausfrau, die weiss, welche ausserordentliche Wirkung das nette Anrichten der Speisen auf das Gemüt der hungrigen Mäuler am Tisch hat, wird sich die Zeit nehmen, sie appetitlich zu arrangieren. Sie hat schon halb gewonnenes Spiel mit dem Ausspruch eines hungrigen Magens aus der Tischrunde : « Wenn es so gut schmeckt, wie es aussieht ! » und wird nie mehr darauf verzichten.

Ist die Mahlzeit einfach und besteht mehr im Ausschöpfen denn im Anrichten, tut es eine freundliche Dekoration, tut es bunte Geschirr nach ländlicher Art auch.



Dieses Dekorative, dieses Drum und Dran, ist in einem Restaurant oder einer Gaststätte Selbstverständlichkeit. Es ist im Preis inbegriffen, den man gern entrichtet, wenn dabei Leib und Seele auf ihre Rechnung kommen.

Gelangt denn noch alles ohne eigenes Zutun auf den Teller, weil ausgebildetes Servierpersonal die Kniffe « nicht zu viel auf einmal, aber von allem etwas », beherrscht, hat der Geruchsnerv genügend Zeit gehabt, die Sekrettätigkeit anzuregen, so dass einem « das Wasser im Munde zusammenläuft ».

Hm ! Es duftet, und es sieht prächtig aus ! Könnten Sie sich vorstellen, mit Appetit zuzulangen, wenn alles nur grau in grau aussieht, farbelos und schwammig in der Terrine schwimmt oder auf der Platte herumwabbelt ?

Gewiss — die Lebensmittelindustrie hilft da ein bisschen nach. Sie « färbt » dieses oder jenes ein wenig ein, gibt ihm das Aussehen, das wir nicht nur von Postern erwarten.

Mit diesen « Kunstgriffen » leben und essen wir schon lange, und wenn es nicht übertrieben wird, so dass es nicht unwirklich ist, mag es auch so bleiben.

Ein Essen in einer Gesellschaft ist eine Art « Palaver mit lukullischem Genuss ». Obwohl am Familientisch die Regel gilt, möglichst nicht oder nicht viel zu sprechen, löst in einer Gesellschaft





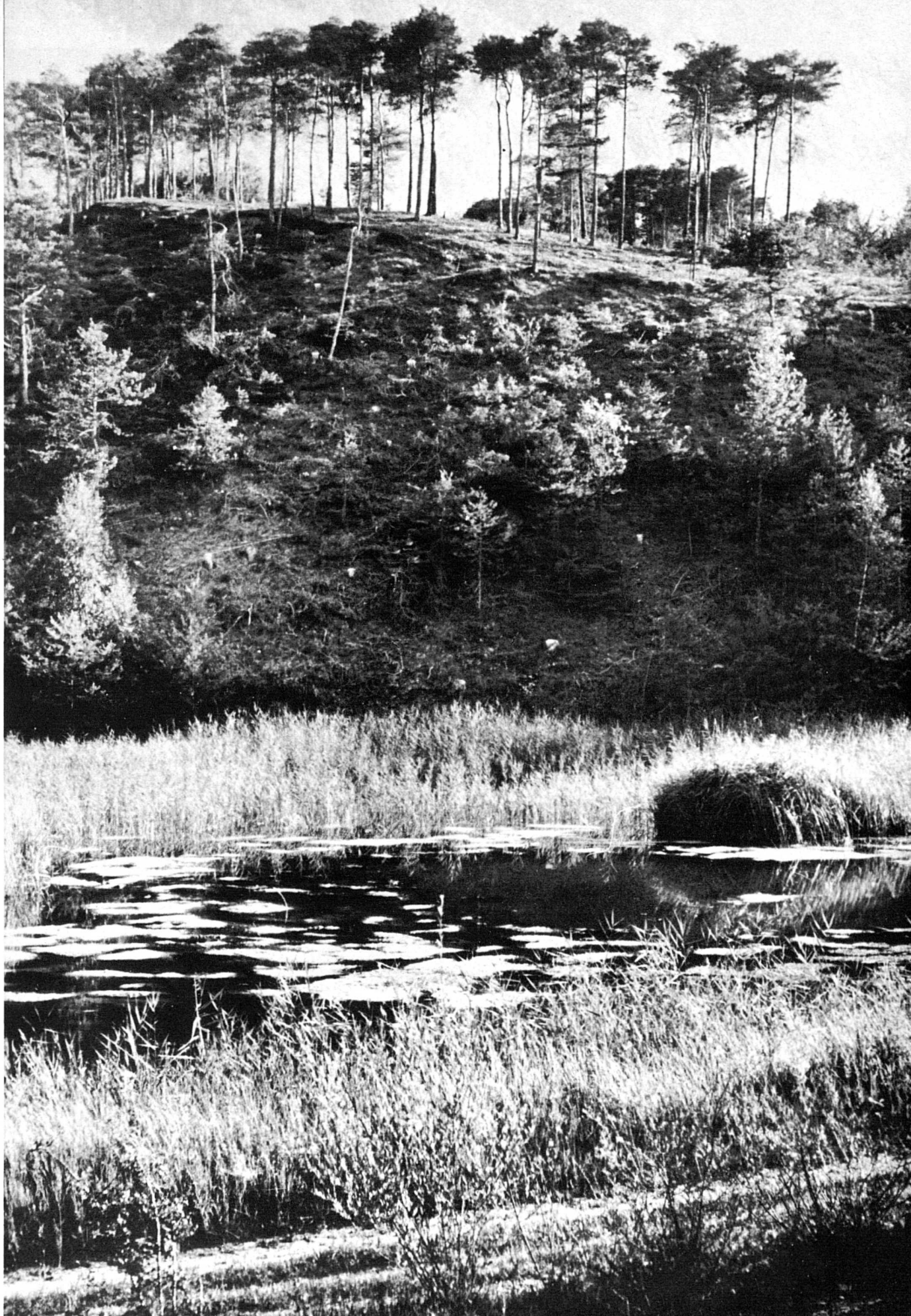
gerade der Wohlgeschmack und damit verbunden das Wohlbefinden die Zunge. Ich meine jetzt nicht die Reden, die gerne bei festlichen Anlässen ein Essen dehnen, sondern das ungezwungene Gespräch, das sich ebenso um belanglose wie um philosophische Dinge drehen kann. Ein Essen in kleinem Kreis ist so etwas wie ein Gradmesser, inwieweit jemand die Kunst der Unterhaltung beherrscht.

Die Kunst der Gastlichkeit beherrschen im Wallis rund dreihundertzwanzig Gaststätten, Hotelbetriebe noch nicht eingerechnet.

Was den Gaumen des Gastes mittags oder abends entzückt, wird im « Herz » der Gastwirtschaft oder des Restaurationsbetriebes, der Küche, sorgfältig geplant, vor- und zubereitet. Geschultes Personal sorgt für die gepflegte Atmosphäre, bewegt sich unaufdringlich und zurückhaltend und steht dennoch auf den leisesten Wink hin bereit. Gehn alle Verrichtungen mit einem freundlichen Gesicht einher — worauf jetzt und in Zukunft besonderer Wert gelegt wird — wird das Essen und Trinken im gepflegten Hotel-Restaurant wie im gediegenen Landgasthaus zum vollen körperlichen und seelischen Genuss.

Ob Sie sich mit einem Gläschen Dôle oder mit einer Flasche Johannisberg im Bastkorb begnügen : ich proste Ihnen zu und wünsche « Guten Appetit » !

L. Kauertz.



Enfin un livre sur la forêt de Finges



La photographe Suzi Pilet

Il y a longtemps qu'on l'attendait, longtemps que la photographe Suzi Pilet gravait dans sa petite boîte les étendues mousseuses des pins, les collines douces et rondes, les étangs secrets, la fureur du Rhône à la fonte des neiges. Nous étions les premiers à les aimer, à vouloir y vivre. Pour beaucoup c'était encore la forêt redoutable des brigands, l'ombre glacée en hiver, les débordements d'un fleuve très peu endigué. Pendant des années, nous l'avons parcourue en toutes saisons ; Suzi Pilet habitait même parfois, seule, dans une grotte. Elle était ainsi au cœur même de ce monde presque inconnu dont elle épiait, inlassable, les métamorphoses, les féeries.

Plus personne ne pourra faire ce qu'elle a fait. Car à présent bien des choses ont changé. La mode retourne à la nature qui devient de moins en moins sauvage ; des campings s'installent, des restaurants, on y mange du civet de chevreuil, des poulets à la broche ; de belles amazones, de fiers cavaliers galopent sur les chemins autrefois déserts, on nage dans les étangs vert doré. Les savants nous annoncent pourtant la mort de la forêt. On voit il est vrai des troncs qui s'affaissent, des étangs qui se dessèchent.

Mais pour notre bonheur, il y a encore ce moutonnement des pinèdes sur les collines, ces falaises, ces plages de sable blanc, ces galets polis par l'eau turquoise et, sur ce sol aux senteurs du Midi, l'herbe étrange qui nous vient des steppes lointaines, linéaire et blonde comme la chevelure d'Iseut. On y entend encore, les étés très chauds, le chant dur des cigales et le grelot du grillon d'Italie.

L'éditeur Jean-Pierre Laubscher, qui a déjà présenté à un public enthousiaste plusieurs albums : « Merveilleux Lavaux », le très fin et racé « Léman », « Hérémente Béton » et tout dernièrement cette superbe « Notre-Dame de Lausanne, cathédrale bourguignonne », nous fait aujourd'hui la joie d'offrir aux amoureux des bois et du fleuve valaisans « Finges, forêt du Rhône » dont les photographies couleurs sont de sa femme, Michèle Dupereux, et l'ensemble noir-blanc de Suzi Pilet. Deux nouvelles et des poèmes les accompagnent.

S. Corinna Bille



Il faut le dire

Cet automne, j'ai passé une nuit au refuge-bivouac du Dolent, situé sur le versant valaisan, au-dessus de La Fouly, et construit en 1973 par le CAS.

Il se tient au faite d'une moraine comme un énorme insecte de polyester orange, muni de hublots et supporté à un mètre cinquante du sol par une charpente tubulaire. Aux quatre coins, un fort câble, lui-même protégé en hiver du poids de la neige par une rampe métallique, l'assure contre la tempête.

Ce pur produit de la technicité humaine, écologiquement provoquant, est implanté dans un cadre parfaitement respecté ; on n'y trouve pas le moindre morceau de ferraille ou de papier.

À l'intérieur, douze couchettes superposées trois par trois de part et d'autre d'un couloir central, un coin-cuisine au fond, face à l'entrée, offrent à l'alpiniste un étonnant confort. Une pancarte de-



mande aux visiteurs de redescendre tout déchet incombustible, et cette injonction est suivie à la lettre.

Le lendemain, profitant d'une brève matinée de beau temps, j'ai gravi l'arête est du Dolent, appelée aussi arête de la Maya, et suis redescendu dans le brouillard par la voie normale, versant italien du val Ferret, en passant au refuge-bivouac Fiorio. Celui-ci, érigé récemment

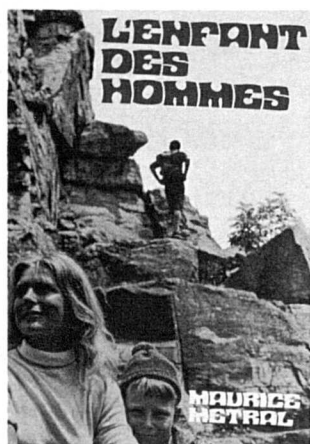
par le CAAI, est particulièrement fréquenté au printemps pour l'ascension à ski, justement réputée. C'est une construction en bois recouverte de tôle, en forme de pyramide tronquée à base rectangulaire.

Quel contraste avec la discipline helvétique ! Ici, les alentours n'étaient qu'un vaste champ d'immenses de toutes espèces laissant à peine la place où poser le pied. Cette saleté était tellement repous-

sante que je n'ai même pas désiré jeter un regard à l'intérieur de la construction.

Que tous nos amis grimpeurs et skieurs alpins en prennent de la graine. La première règle à observer en montagne est celle de la propreté, de la plus scrupuleuse propreté. C'est d'ailleurs celle d'un égoïsme éclairé, car celui qui sème l'ordure récolte celle des autres.

J.-M. Seigne.



Collection « Verts-Paradis ». Un volume au format 15 x 22 cm, luxueusement relié avec gaufrage or, sous jaquette laminée aux Editions de la Matze, Sion.

Ce roman achève le grand cycle romanesque que Maurice Métral a entrepris sur la montagne valaisanne depuis quelques années.

Dans « La solitaire », Helga rencontrait Jean-Philippe, le guide du Haut-Pays. A la faveur d'une ascension, ils se disaient leur amour dans la lumière. Dans « La cordée de l'espoir », le couple resserrait ses liens autour d'une énigme passionnante tissée par un étrange Américain et une jeune amoureuse éperdue...

Enfin, dans « Le refuge de la tendresse », Helga et Jean-Philippe dialoguaient devant un feu de cheminée. Ensemble, ils affrontaient les premières difficultés de la vie...

Avec « L'enfant des hommes », on voit le fruit de cet amour grandir et s'épanouir

dans le prestigieux décor des Alpes... Jusqu'au jour où une singulière communauté de jeunes vient s'y installer. Autour des flammes, la nuit : on danse, on crie, on chante. Magique et mystérieux à la fois. Pour l'enfant émerveillé, ce sont toutes les histoires qu'il a lues, ou qu'on lui a racontées, qui se révèlent...

Entre Helga et Jean-Philippe, le gosse se sent à l'étroit. Il rêve déjà de la liberté des autres... Aussi se mêle-t-il à ce groupe de hippies, entraînant dans son sillage tous les jeunes du village.

D'abord consternés, les montagnards finissent par prêter une oreille attentive à cette jeunesse qui gronde parce qu'elle ne peut répandre la générosité qui l'anime... Et c'est la grande aventure qui com-

mence : dans la neige, dans l'avalanche qui rugit. Enfants et adultes, associés dans la même tourmente, vont vivre, en dehors du temps et des structures sociales, une randonnée inoubliable... A ski, dans le froid, le désert blanc et le vent qui brame son désespoir. A la fois hallucinant et d'une délicatesse exquise ! Y aura-t-il un point commun entre ces hommes et ces femmes de la montagne, simples, fidèles et qui veulent tout renouveler dans le respect de la tradition, et ces jeunes venus d'ailleurs, instables et contestataires, s'efforçant, jusqu'à l'irrévérence, de recréer l'amour ?

Que ressortira-t-il de l'avalanche monstrueuse qui, dans le petit matin glacial, emportera, en son sein, deux femmes du pays et deux hippies ?



D'entrée de jeu

Le concours 1976 des Liqueurs Bols vient de commencer. La célèbre société hollandaise demande chaque année à quelques experts de présenter un sujet de réflexion que publie notre International Bridge Press Association. Celui qui obtient le plus de suffrages reçoit mille dollars, plus un service à liqueurs, bien entendu. Voici le thème proposé par le premier concurrent, Howard Schenken, plusieurs fois champion du monde, qui traite de la défense au tout début du coup. Le maître américain commence par des exemples simples.

♠ 9 5	♠ V 10 7 2
♥ V 10 4	♥ D 8 5 3
♦ R D 2	♦ A 9 4
♣ A 10 7 5 3	♣ R 6

Sud ouvre de 1 s. a. valant de 16 à 18 points d'honneurs, l'autre répond 3 s. a. et le vôtre entame cœur, du 2, pour le 10 du mort. Que faites-vous ? Vos 10 points plus les 10 du mort n'en laissent que 4 en face, au mieux. Et l'entame présente trois possibilités : $A \times x \times 2$, $R \times x \times 2$, $9 \times x \times 2$. Si le premier cas est indifférent, les deux autres exigent que vous laissiez passer le 10. Vous fournissez donc le 8, ou bien le 3 si vous jouez le petit appel à sans-atout.

♠ 7 6 5	♠ A 3
♥ 9 2	♥ V 10 8 7
♦ R V 10 9 8 7	♦ A 6 5
♣ A 3	♣ R V 10 9

Les enchères sont identiques : Sud ouvre de 1 s. a., mais de 15-18, Nord déclare 3 s. a. Et le vôtre d'entamer le coup, de la Dame de pique. Le même calcul vous apprend qu'il ne possède que cet honneur plus le Valet, espérons-le. Il n'y a rien à chercher de ce côté-là. Vous prenez donc de l'As sur-le-champ, pour jouer le Roi de trèfle et faire sauter la seule entrée aux carreaux.

♠ A 9 6 2	♠ R V 3
♥ A 3 2	♥ R 8 7 6 4
♦ D 5	♦ R 10 8 3
♣ D 10 8 6	♣ 9

Le problème proposé par Schenken est plus délicat. Les enchères font deux petits tours : S 1♥ - N 1♠, 1 s. a. - 3 s. a. Le vôtre choisit l'entame du 2 de carreau, pour le 5 du mort. Quel est votre plan ?
P. Béguin.

Deux de moins ! A Lausanne, en plein centre, accrochée à cette artère qui fut appelée la Solitude et qui évoque maintenant le souvenir de César Roux, grand chirurgien et homme de bien, la Buanderie a été rasée sans remords, avec sa piscine où les collégiens évoluaient il y a quelques années, bien à l'aise dans une eau glauque, tiède et sans âme. On a fait mieux depuis ; à deux pas du Tribunal fédéral, le bassin de Mon-Repos impose le respect.

La Municipalité veut construire un garage ; c'est son droit, comme c'est celui des citoyens de penser qu'un home (asile paraîtrait intempestif) ouvert à ceux du troisième âge, eût été à l'aise, à deux pas de Sauvabelin.

Le souvenir des trempettes d'antan, bruyantes, heurtées, et celui des femmes qui lessivaient à tous crins, s'est envolé. On ne « cotergera » plus, à deux pas du Tunnel ; c'est la mécanique qui aura le dernier mot.

L'autre immeuble, brutalement disparu, s'appelait (que cet imparfait est donc cruel !) les Magnolias. Les propriétaires en pouvaient évidemment disposer à leur aise et, déjà, les magasins en chaîne au pied de cette demeure de l'autre siècle et de belle allure ont cherché d'autres horizons. Rien à faire, paraît-il, pour trouver une solution moins brutale que l'érection d'une bâtisse qui se dressera, bien assurée (sans allusion...) face au Théâtre municipal. Des arbres sont tombés, sciés et élagués par la machine. En cinq secs, toutes feuilles jaunes de peur.

Les bancs accueillants, les parterres de fleurs d'un parc qui se voulait plaisant, vont sans doute subir la raide loi du béton. L'édilité nous promet que d'autres essences auront droit à la végétale. A notre époque, le mètre carré, plus que le bon sens, connaît l'inflation. Il ne faut jamais cesser de désirer.

D'autres abattements se sont produits, politiques à souhait. Il ne nous appartient pas de les dénombrer. Les uns étaient prévus, escomptés et logiques ; les autres ont surpris, mais on s'y fera, à tous les points cardinaux de la politique.

Les arguments de toutes teintes et de toutes fois ont assailli les micros dans les salles, les pintes et les studios. Les chronomètres avaient raison des débordements vocaux. A défaut de vérités, des candidats se refusaient aux erreurs.

Ainsi, nous avons élu à qui mieux mieux, à petit estrif, ceux qui veulent en parallèle le bonheur du contribuable et celui du receveur. Sans vilénies, comme on disait à l'époque où le Souverain portait la majuscule et pouvait ne pas craindre les colères et les besoins des foules.

Le plaideur reprend son souffle qu'il enflera derechef, à brève échéance, toutes prérogatives cantonales et communales au vestiaire. L'électeur aurait tort de sombrer dans l'inaction. Le Législatif et l'Exécutif ne peuvent se passer du Sélectif qui doit se sentir drôlement bien, comme on disait l'autre soir dans une pinte de Chailly.

Est-ce à l'issue d'une rencontre de citoyens des deux sexes que j'ai perçu cette image :

— C'est une étoile en herbe qui chante de main de maître !

* * *

Entre deux saisons, la statistique sonde, aligne, entasse et fait le point. Aux hommes de conclure, d'espérer. Lorsque paraîtront ces lignes, l'approche de l'hiver aura aiguë des espoirs. Les milieux commis au transport, à l'accueil et à l'hébergement scrutent l'âme des ordinateurs qui ont parfois tort de vouloir conclure avant que soit achevé l'étalement des motifs.

Le sourire tient lieu de ponctuation. L'espoir perce entre les lignes. Mais les calculs les plus fous ne seront jamais à la hauteur de ce que la nature a voulu. Veuillez cette dernière ne plus temporiser et noircir les espoirs. Le touriste a confiance.

P. Béguin

13 ★ Schnuppen

In dieser Nummer von «Treize Etoiles» steht Gastronomisches im Vordergrund. Wie in allen andern Bereichen liegt auch in der Gastronomie die Kunst des vollendeten Genusses im klugen Masshalten. Es ist schon etwas Wahres daran, wenn das rechtzeitige Aufstehen vom Tisch zu den weitaus gesündesten Tugenden gezählt wird.

*

Andrerseits wird durch zu hastiges Essen vermutlich ebenso viel gesündigt. Es gibt heute sicher mehr denn je Menschen, die ihre Mittags- und Abendmahlzeiten so schnell hinabwürgen und hinabspülen als gelte es von Mal zu Mal und von Mahl zu Mahl einen neuen Rekord im Schnellessen zu brechen. Ein deutsches Aerzteteam hat denn auch kürzlich die These veröffentlicht, dass die zur Mode gewordene Esseile weder für die physische noch die psychische Gesundheit des Menschen von Vorteil sei. Schlecht gekaut ist nicht nur schlecht verdaut. Schlecht gekaut soll auch mehr Fett ansetzen.

*

Der heutige Lebensstil mit den vielfach zu kurzen Mittagspausen und die an sich unbegreifliche, aber doch weitgehend verbreitete (Un-) Sitte sich unangemeldet in Gaststätten zum Essen einzufinden, verleitet dann zusätzlich das Gastgewerbe dazu, sich in seinem Speisenangebot auf Kurzgebratenes wie Steaks, Koteletts und Schnitzel festzulegen. Das ist schade. Mit der Verbreitung dieser sogenannten à la minute-Gerichte geht der Reiz der regionalen Gastronomie je länger je mehr verloren.

*

Es liegt nicht nur an den Gastgebern, es liegt auch an den Gästen, das was für eine Region küchen- und tischtypisch ist, aufzuwerten. An den Gastgebern, indem sie sich durch eine Sonderanstrengung darauf ausrichten, den Gästen bei kürzesten Wartezeiten die für regio-

nale Gastronomie meist bevorzugten Schmorgerichte anzubieten und an den Gästen, indem sie für diese besondere Küche eine gesteigerte Nachfrage bekunden.

*

Dabei darf der Gast fünf ohne weiteres gerade sein lassen. Nehmen wir es doch einem fleissigen und aufmerksamen Küchenchef nicht übel, wenn er einen «Bœuf à la mode de Salquenen» auf die Karte setzt und dabei den klassischen «Bœuf bourguignon» sozusagen kopiert. Wichtiger ist, dass das, was wir zu essen bekommen, mit Können zubereitet und mit Aufmerksamkeit und Liebe aufgetragen wird.

*

Hier sei ein alter Trick für die Heimküche und den Restaurationsbetrieb eingeflochten: Die allermeisten Schmorgerichte können ohne Bedenken in grössern Mengen zubereitet werden. Was übrig bleibt, hält sich in der Gefriertruhe risikolos. In wenigen Minuten können auf diese Weise Gerichte auf den Tisch gezaubert werden, die üblicherweise eine ziemlich lange Garzeit beanspruchen.

*

Wichtiger beinahe noch als das Essen mit Weile ist das Trinken mit Weile. Je länger je mehr ist für mich die Kultur des guten Essens ohne ein gutes Glas Wein undenkbar. Man muss sich aber zum erlaubt geniesserischen Auskosten dieser immer wieder neuen und überraschenden Geschmacksharmonien zwischen Speise und Trank Zeit lassen können. Nicht nur aus Gründen der Essaesthetik, sondern auch aus Rücksicht auf den Blutalkohol Spiegel. Wer langsam trinkt, fährt langsamer und sicherer. (Ich werde diese Formulierung in der Weinwerbung natürlich nicht anwenden können. Das «Trinke mit Weile» ist aber als guter und wirksamer Ratschlag zu beherzen.)

Wer Gelegenheit hat im Wallis (und auch in der übrigen Schweiz) die Ess- und Trinksitten in unsern Gaststätten etwas näher und wohlwollend Kritisch zu beobachten, der stellt fest, dass das Essen in häufigen Fällen zu wenig warm und das Trinken zu warm serviert wird. Gaststätten, die bei à la carte-Speisen den Mehraufwand eines zweiten heissen Tellers in Kauf nehmen, sind bestens beraten. Ein paar solche Aufmerksamkeiten genügen, den guten Ruf eines Etablissementes gebührend und verdient aufzuwerten.

*

Was die Trinktemperaturen des Weines anbelangt stimmen sowohl ältere als auch neuere Lehrbücher bestens überein. In den einheimischen Hotelfachschulen gelten folgende Regeln:

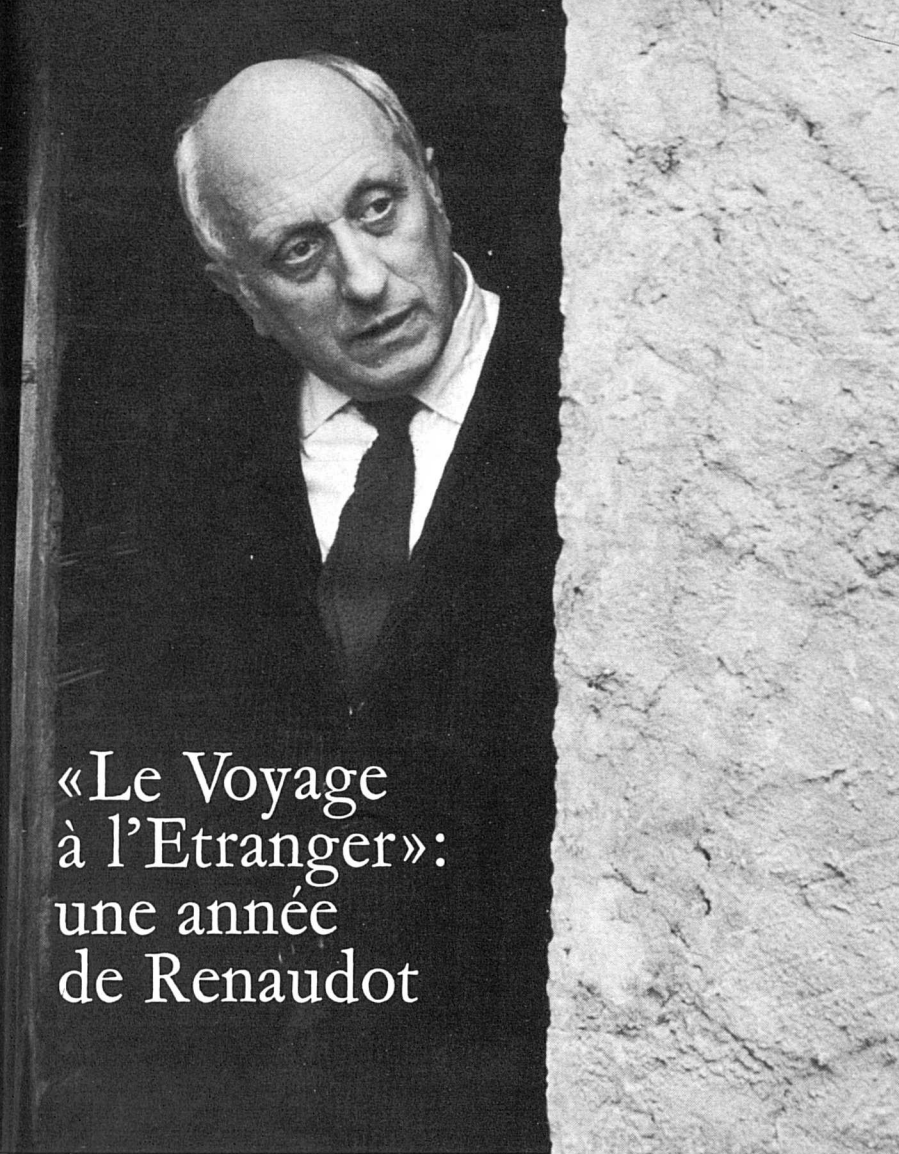
	Grade Celsius
Champagner, Schaumweine,	
weisse Süssweine	6-8
Trockene Weissweine	8-12
Roséweine	8-12
Gewöhnliche Rotweine	12-15
Alte, rote Qualitätsweine	15-17

*

Es lohnt sich für jeden von uns einen Getränkethermometer anzuschaffen und in regelmässigen und vielen Proben zu erleben, wie «chambriert» ein Klasserotwein bei 17 Grad auf der Zunge wirkt. Viele unter uns werden überrascht sein. Ein Rotwein bei 17 Grad Celsius wirkt noch ausgesprochen frisch. Das soll so sein. Die eigentliche Rolle des Trinkens wird doch wohl noch die sein, den Durst zu löschen und zu erfrischen. Messen wir gleichzeitig auch die Temperaturen der Weissweine, die uns serviert werden. Im Glas steigen diese Temperaturen in kürzester Zeit um ein paar Grade. Das sollten wir uns vermehrt merken und entsprechend handeln.

A la vôtre !

A. Kerety



«Le Voyage à l'Etranger» : une année de Renaudot

Georges Borgeaud agace, étonne, enfin séduit. A travers l'œuvre — c'est là que nous l'abordons — à travers l'homme ensuite, prolongement de l'œuvre, sans rupture. Il est. Ecrivain-homme. Homme-écrivain.

Le sujet est posé. Ecriture. Il faudra parler de cette longue et douloureuse opération du verbe, du langage travaillé en artiste. De l'homme aussi, il faudra parler, consciencieux, sans mystère voulu, ne s'embarrassant pas de poser le doigt sur la plaie.

Une année de Renaudot, de bon Renaudot, j'ose le dire, même s'il y va de quelques restrictions.

«Le Voyage à l'Etranger». Narration autobiographique ? Question non essentielle, question en fait sans importance. Fondamentalement le personnage « est » Borgeaud, mais Borgeaud s'écrivant se « fictive », il devient Jean. Le récit s'installe dans le passé retrouvé qui se dit, et se disant se modifie en un acte narratif qui est à la fois d'amour et de haine : jeunesse délivrée dans son impudeur franche et sauvage mais fouillée jusqu'au tréfonds de l'âme, sans

poésie, sans complaisance aucune, en un roman brutal. Et Jean agace et séduit à la fois. Son long monologue intérieur, son interminable chuchotement confidentiel, son besoin de confession choquant. Il livre son moi tourmenté, son capharnaüm d'angoisses, il le livre dans une introspection quasi pathologique. Masochiste, il pèse sadiquement sur le lecteur, se donnant sans pudeur dans toutes ses émotions tandis que son cerveau demeure l'autre moi de l'être, le moi analytique, psychanalytique, qui froidement observe, dis-je : « Je me suis désespéré d'être tenu à l'écart, mais je m'en consolais avec l'idée de ne point appartenir au commun. C'était là un orgueil plus timide que conquérant. Ce fut la souffrance de ma jeunesse, son irréductible solitude. Ce n'est pas à cinquante ans que je renoncerais au lourd sacrifice de cette expérience, bien que je sois convaincu de son inanité. » (P. 11.) Jean Noverraz est donc patient et médecin, c'est là qu'il affole le lecteur. Plus Jean vit et se regarde vivre — se contemple vivre, pourrions-nous dire — plus il

opprime, plus il est détestable : serrement de gorge, étouffement, sensation d'être un autre Noverraz, certitude de notre propre et inéluctable complexité, de notre propre gouffre métaphysique.

Un humain livre son gouffre, même s'il est fictif, même s'il ne s'agit que du gouffre Noverraz. Là n'est pas la restriction, elle n'est pas au niveau du sujet — et du style, nous en parlerons — elle est au niveau de leur intégration dans la littérature d'aujourd'hui. Le roman moderne avait habitude à la perte de la dimension humaine, de la tragédie humaine au plan de l'individu. Or Borgeaud se veut a-littéraire, un solitaire, un isolé. L'ouvrage n'est pas moderne, il fait « vieux » parmi les mouvements contemporains, et le rapprochement avec l'œuvre rousseauïste le prouve, rapprochement au niveau de la fibre sensitive, de l'émotivité, de l'expression et même du mot, surtout du mot : « Je me suis révolté d'être autre, mais j'en ai aussi nourri une douce et amère mélancolie. » (P. 11.) Etrange fraternité, anachronisme de parenté deux siècles plus tard dans la « rêverie » et la « mélancolie », et aussi dans la « culpabilité » et l'« humiliation ». (Cf. « Les Confessions », « Le Voyage à l'Etranger ».)

Mais Rousseau, surtout le Rousseau des « Rêveries », subjugué encore et toujours, et chez Borgeaud aussi nous ne pouvons que succomber à la séduction du style. Ecriture. Toujours pas moderne certes, mais qualité d'écriture. Là réside l'essentiel de la réussite du « Voyage », un voyage au creux du mot, au creux du verbe. Le langage est savoureux, il est celui d'un gourmet, du gourmet qu'est Georges Borgeaud. Il ressemble à l'homme, appliqué, mais chaleureux, classique, presque précieux, mais sans gratuité, puriste, polissant le mot, polissant le verbe, mais sans affectation, par souci d'exactitude, par souci d'esthète : « C'était des coupes de hêtres assez semblables à des troncs humains mutilés, reposant sur une épaisseur de cendres grises où s'épanouissaient des fleurs bleues, au fond de crevasses à la chair orange. L'appétit des flammes était insatiable et calme, enrobant leurs proies comme l'eau les pierres du torrent. » (P. 424.)

Le voyage s'achève. L'homme Borgeaud se fait et se défait, car au moment de la rencontre il a perdu de l'amertume de Jean. Il ne voyage plus à l'étranger, il est ferme dans l'amitié, dans la voie tracée, dans le respect de l'homme, de tout homme, de l'œuvre, de toute œuvre, dans une sorte d'inquiétude d'être — pour lui, pour autrui — dans une sorte de sacralisation de l'acte de vie : grâce au « Voyage » peut-être, grâce à l'acte d'écriture qui est — dans l'accouchement douloureux du passé — acte de délivrance.

Chantal Gay-Deslarzes.

Le Libanais ERNEST TOHMÉ

Texte Gilberte Favre
Photos Oswald Ruppen

« Je ne suis pas Valaisanne ni même Suisse, mais je viens d'un pays de montagnes dont le Valais est la vivante image, tant par l'aspect géographique que par l'atmosphère qui y règne... Il y a quatorze ans que j'habite Genève et pourtant je me sens beaucoup plus « chez moi » lorsque je suis dans quelque ville ou village du Valais. Chaque fois que j'y passe quelques jours, je m'y attache encore plus... »

Ainsi s'exprimait, sous la rubrique « Sons de cloches » de « Treize Etoiles » (janvier 1975), une Libanaise de Genève. Une preuve de plus, touchante, désintéressée et irréfutable que Valais et Liban se ressemblent. Nous y ajoutons, aujourd'hui, le témoignage du Libanais Ernest Tohmé, directeur pour la Suisse de la MEA (Middle East Airlines Airliban, compagnie d'aviation nationale du Liban), et fixé à Genève depuis cinq ans.

Un sentiment de solidarité

Autre pièce à ajouter au dossier de l'amitié libano-valaisanne : le témoignage d'une Libanaise de Genève, contrainte de renoncer à l'abonnement de « Treize Etoiles » pour des raisons financières (chômage). Heureuse surprise, il se trouve trois personnes, outre l'éditeur, pour lui offrir un abonnement. Deux Valaisans règlent spontanément l'abonnement... et la revue doit restituer l'argent à un lecteur. Le 14 février, cette Libanaise répondait par ces termes à « Treize Etoiles » : « Ce matin de la Saint-Valentin, fête de l'amitié, une surprise de taille m'attendait dans ma case postale : votre « Treize Etoiles »... J'aurai à présent un plaisir bien plus grand à recevoir chaque mois votre revue, retrouvant à travers elle un sentiment de solidarité que jusqu'à ce jour je n'avais pas connu en Suisse... »

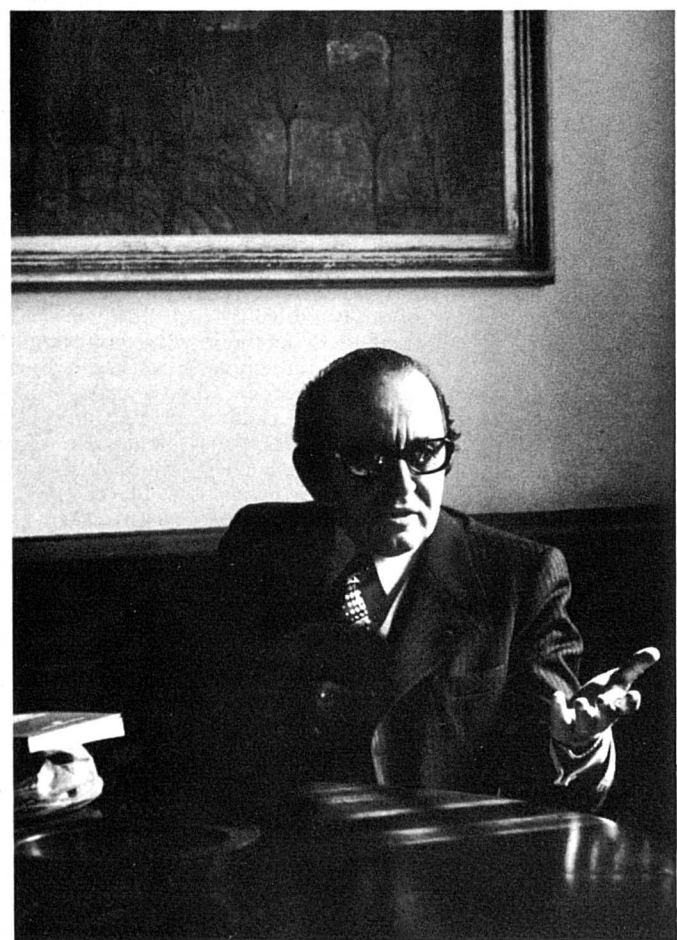
M. Tohmé est un mordu de l'aviation. Il a toujours travaillé au service des ailes. Avant la Suisse, pendant treize ans, à Paris, et avant Paris, à Beyrouth, sa ville natale. Pour lui, l'avion n'est pas seulement cet objet merveilleux qui le fait vivre mais une véritable passion.

Depuis qu'il est en Suisse, M. Tohmé a pris le temps de se promener, à pied, en voiture et en train, sur les chemins valaisans, laissant les avions derrière lui. S'il aime la Suisse, il voue un culte particulier au Valais.

Rilke disait : « Le Valais, ce n'est plus la Suisse. » Aujourd'hui, ce Libanais qui a sillonné le globe en tous sens renchérit : « Nous aimons la Suisse mais le Valais d'abord. Parce que le Valais, c'est déjà la Méditerranée !... » Et M. Tohmé poursuit : « Il y a les mêmes côtes escarpées qui surplombent la vallée du Rhône, et la mer au Liban. Vous avez des vergers et des vignobles. Nous avons les nôtres, des agrumes et des vignes aussi. »

M. Tohmé n'a pas oublié sa première visite en Valais. C'était à l'ombre du château de Villa, à Sierre. Puis il y eut, avec un ami valaisan aujourd'hui disparu, la découverte de Nendaz et la Rosa-Blanche. Plus tard, M. Tohmé fit la connaissance de Crans, Montana, Sion et Zermatt. De toutes les stations suisses, bien avant Saint-Moritz et Gstaad, c'est Zermatt, avec son paysage grandiose, qu'il préfère.

M. Tohmé ne connaissait pas encore Savièse. Un jour, cette lacune fut comblée. A sa grande joie, M. Tohmé respirait l'air de Binii.





Au « Chalet » de Binii : M. Tohmé, son collaborateur M. Robert Engel et Mme Ruppen (épouse de notre photographe), prennent le temps d'apprécier une raclette au parfum authentique

Binii, c'est Bécharré, sans les cèdres mais avec la même douceur, le même charme, la même rudesse. Toutes contradictions harmonisées. Binii, c'est l'accueil chaleureux de la famille Héritier-Roten, une gastronomie honorée par les plus grands de cet art, et qui n'est plus à louer.

Comme au Liban, les repas de Binii, qui peuvent s'éterniser jusqu'à la fin de l'après-midi (lorsque ce n'est pas jusqu'à l'aube) sont d'abord des prétextes au dialogue. Mais les fins becs ne se contentent pas de nourritures spirituelles. M. Tohmé goûta à la viande séchée (au Liban, il y a le « bastarma », viande séchée arménienne

à l'ail et au poivre rouge), au bagnes, à la saucisse à l'ail. Il se délecta de raclette.

Mais l'incontestable révélation de ce repas fut le « sii », dessert ancestral saviésan dont la famille Héritier-Roten a le secret... et que nous ne révélerons pas totalement (contentons-nous de dire que le « sii » est à base de pain complet, de dôle, de sirop de sureau, de raisins et de crème). L'autre révélation fut la visite de la cave, fabuleux puits aux trésors, et la découverte du jardin ombragé.

Mais l'heure vint, bien trop tôt, de quitter Binii...

« Le Valais se distingue par l'hospitalité et l'accueil qu'il réserve aux étrangers », souligna M. Tohmé au terme de sa journée saviésanne. Et d'ajouter : « J'aime les Valaisans. Ce sont de bons vivants. On dit que certains d'entre eux seraient d'origine sarrasine. Si c'est vrai, j'aimerais bien qu'ils retournent au Liban, pour y remettre de l'ordre... »

Eclat de rire d'une personnalité valaisanne : « Ah ! mais le rôle de gendarme du monde ne nous attire pas ! »

Toujours est-il que des liens de plus en plus solides sont en train de se nouer entre ce Valais méditerranéen et ce Liban, « Suisse de l'Orient ». Personne ne s'étonnera d'apprendre qu'un jumelage est envisagé entre un village libanais et un village valaisan.

D'un côté de la Méditerranée, on plantera des sapins ou des arolles. De l'autre, des cèdres, des orangers ou des bananiers, peut-être...

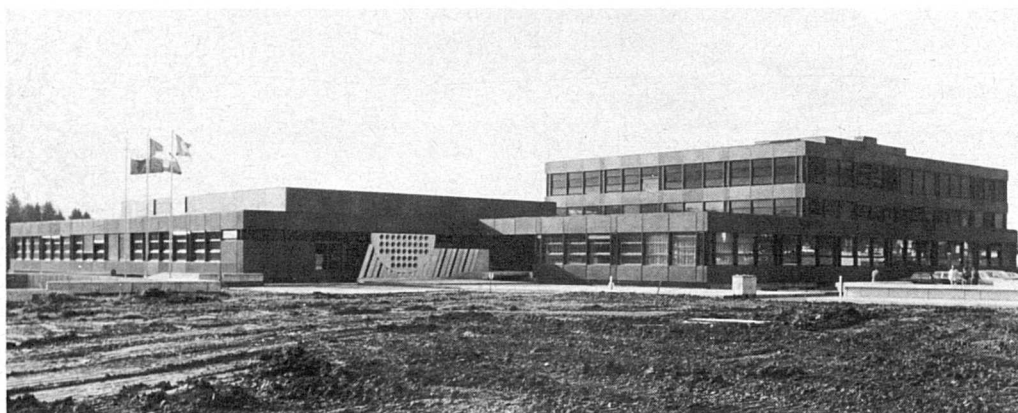
G. F.

Survivances sarrasines

Les Valaisans, ou certains Valaisans, seraient-ils d'origine sarrasine ? Dans son ouvrage « Suisses et Arabes à travers les siècles » (Ed. Suard, Genève), le professeur Anouar Hatem ne donne pas de réponse catégorique. Il nous apprend que les incursions sarrasines en Suisse ont été l'œuvre des Arabes du Maghreb (Afrique du Nord). Mais, à cette époque (X^e siècle), le Maghreb était peuplé par les Berbères qui furent plus tard islamisés et en partie arabisés. « Les traces visibles de leur occupation sont plutôt maigres, écrit le professeur Hatem ; une inscription par-ci, un pan de mur par-là, quelques noms de lieux supposés, des allusions dans certaines légendes, une vague présence dans certaines croyances populaires... » La survivance qui a paru la plus intéressante aux yeux de l'auteur de cette intéressante plaquette concerne le partage des eaux et l'origine des bisses.

TOURISME

PETITE
REVUE
MENSUELLE



Les manifestations de décembre

1^{er} : Martigny, foire au lard.
- Exposition de peinture Gianni Grosso (Galerie Supersaxo, jusqu'au 21 décembre).
31 : Grächen : chants du Nouvel-An.

Les Semaines de ski de décembre

La saison blanche commence au début de décembre en Valais, voire à la fin novembre dans bien des stations. Ces dernières sont toujours plus nombreuses à ouvrir leurs pistes et leurs hôtels aux skieurs, chevronnés ou novices, avant les fêtes de fin d'année. Le forfait comprend l'hébergement, généralement en demi-pension, l'abonnement aux remontées mécaniques, les leçons de ski et, souvent, l'entrée à la piscine et la soirée fondue. C'est ce que propose Anzère dès le 7.12, Saas-Fee du 13 au 20.12, Verbier du 29.11 au 14.12 et Zermatt du 22.11 au 19.12. Une nouveauté pour cet hiver : les forfaits d'avant-saison avec logement en appartement de vacances, par exemple à Anzère, Saas-Fee et Verbier. Les non-skieurs bénéficient naturellement d'une réduction. Renseignements et inscriptions auprès des offices locaux de tourisme.

Passe Portes-du-Soleil

De part et d'autre de la frontière franco-suisse, les douze stations des Portes-du-Soleil vous tendent la main. Elles ont créé des abonnements valables sur leurs 152 installations de remontées mécaniques (plus de 500 km. de pistes) sous la dénomination « Passe Portes-du-Soleil ». De tels abonnements existent pour des validités de un, deux ou sept jours, ainsi que pour la saison complète.

Avant-saison à Morgins

Des cours de ski de fond d'avant-saison sont organisés par Morgins-Hôtels et l'ESS. Ils auront lieu durant les semaines du 23 au 29 novembre, 30 novembre au 6 décembre et 7 au 13 décembre et comprendront le logement, la pension et deux fois deux heures de cours par jour.

Abonnements avantageux

L'abonnement de l'Association suisse des entreprises de transport à câbles est désormais valable pour mille installations. En plus de l'abonnement général de 60 fr., avec des coupons d'une valeur de 75 fr., on pourra acheter, dès le 1^{er} décembre, l'abonnement de 100 francs avec des coupons valant 132 fr.

La conclusion de Torgon

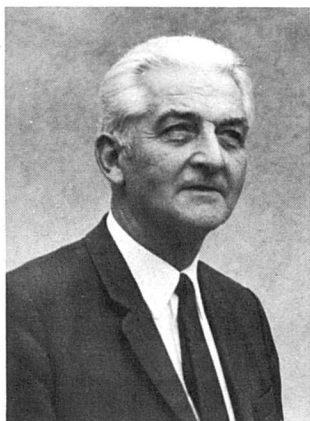
Dirigé par André Nusslé, de la radio romande, une table ronde s'est déroulée à Torgon. Y participèrent notamment MM. Firmin Fournier, secrétaire de l'UVT, Jean-Pierre Enzen, délégué de l'Onst, André Favre, administrateur de Pro-Torgon, et Jean Vuarnet, président des Portes-du-Soleil. On fit le bilan du tourisme helvétique. On parla certes de télétransports, de piscines chauffées, de vols charters, mais l'une des grandes conclusions à tirer de ce forum est la suivante : la psychologie de l'accueil demeure le meilleur atout pour un pays touristique.

La nouvelle Ecole hôtelière de Lausanne

Le 15 octobre 1893, vingt-sept étudiants se présentaient à l'Hôtel d'Angleterre, à Ouchy, pour y suivre les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne, la première institution du genre créée dans le monde. Jacques Tschumi, alors directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, convaincu que la prospérité et l'avenir de la profession dépendaient avant tout d'une solide formation théorique et pratique, n'avait cessé de travailler à la mise sur pied d'une école de base et de convaincre la Société suisse des hôteliers de la nécessité d'une telle institution. L'établissement se développant rapidement, la SSH acheta la propriété des Figuiers, à l'avenue de Cour, en 1903. Ainsi jusqu'en 1975, ce ne sont pas moins de 18 000 étudiants venant de 85 pays qui ont bénéficié d'un enseignement idéal. Depuis septembre dernier, un nouveau complexe pouvant accueillir 450 élèves a été ouvert au Chalet-à-Gobet. Muni de tous les perfectionnements, il assurera aux futurs hôteliers un apprentissage complet leur permettant de poursuivre l'œuvre des pionniers et la réputation que s'est acquise cette branche importante de notre économie.



UNSERE KURORTE MELDEN



40 Jahre im Dienste

Für den Jubilar, den wir meinen, liesse sich noch ein anderes Motto, ein anderer Leitsatz setzen: von der Schiene zum Seil. Erwin Meier, Direktor der Riederalpbahnen in Mörel, konnte im September 1975 auf 40 Jahre Tätigkeit im öffentlichen Verkehr zurückblicken: Beamtenlehre bei der Appenzellerbahn, 1935, seit 1950 im Wallis (25 Jahre!) 18 Jahre lang auf dem Bahnhof der FOB/BVZ in Brig tätig und seit 1968 Direktor der dieses Jahr das silberne Jubiläum feiernden Riederalpbahnen. Er hängt 1968 seine rote Kappe an den Nagel — und damit sagte er der Schiene Valet — und begeisterte sich nun für das Seil, an dem die Bahn in die Höhe fährt. Gratulatur dem Jubilaren!

Die Schmalspurbahnen FO - BVZ - GGB

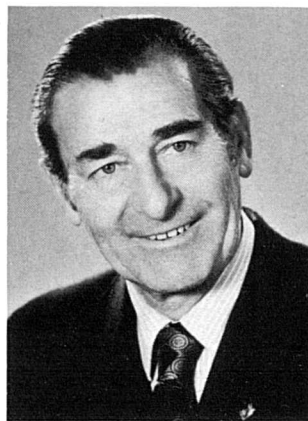
Die vorerwähnten Verkehrsbetriebe verkörpern drei betrieblich und finanziell (rechtlich) von einander unabhängige, jedoch durch geographische und technische Gegebenheiten, miteinander verbundene Unternehmungen: die Furka-Oberalp-Bahn (FOB), die Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) und die Gornergrat-Bahn (GGB). Die FOB und die BVZ führen zusätzlich einen konzessionierten

Automobilbetrieb. Der GGB ist die Luftseilbahn Stockhorn (LGS) angeschlossen. Diese Transportunternehmungen beschäftigen rund 600 Arbeitnehmer; in personeller Art besteht keine Arbeitsgemeinschaft. Eine Personalunion besteht in gewerkschaftlicher (GCV/SEV) Organisation. Diese Belegschaft hat eine nicht zu unterschätzende Bedeutung für deren Einzugsgebiet. Die Direktion der FOB hat Stefan Zehnder inne, diejenige der BVZ/GGB Remon Perren, dipl. Ing. ETH.

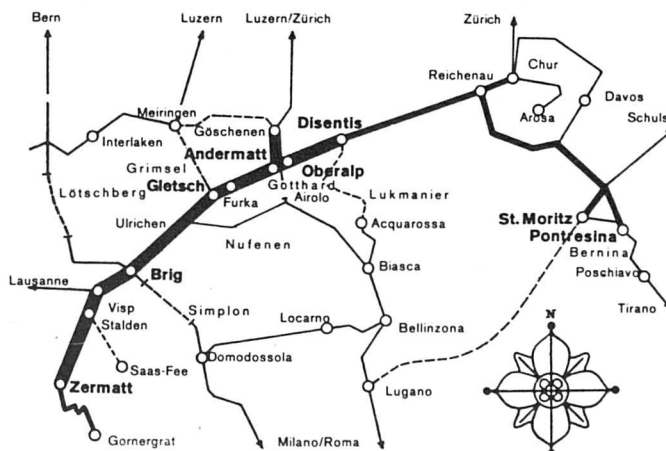
Veteran des Tourismus

Bei ihrer Generalversammlung im Herbst erkoft die Vereinigung Oberwalliser Verkehrsinteressenten (VOV) ihren, 1973 aus dem Amte geschiedenen, langjährigen ersten Präsidenten, den Touristik-Fachmann Paul Guntern zum Ehrenmitglied. Mit diesem längst fälligen Entschluss ehrte sie sich ein bisschen selbst, war Paul Guntern doch Initiant und Mitbegründer der VOV. Vom Fremdenverkehrszirkel Oberwallis sich zu immer mehr Profil mausernd, hat dieser heute recht ansehnliche Interessenverband allem voran die Förderung allgemeiner Probleme des Verkehrswesens sowie

die Verbesserung touristischer Infrastruktur auf ihr Banner geheftet. Des weiteren war Paul Guntern — ehemaliger Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Leukerbad, den unsere guten Wünsche im Dienste des Oberwalliser Tourismus weiterhin begleiten — Mitbegründer des Skali-Club Valais, einer internationalen



Freundesorganisation, welche die Spitzen der Reisebüro- und Touristikfachleute sowie der Transportunternehmungen und vereinzelter Hoteliers, abseits der Wirtschaft, auf gesellschaftlicher und kultureller Tätigkeit zu vereinen sucht. «Treize Etoiles» gratuliert!



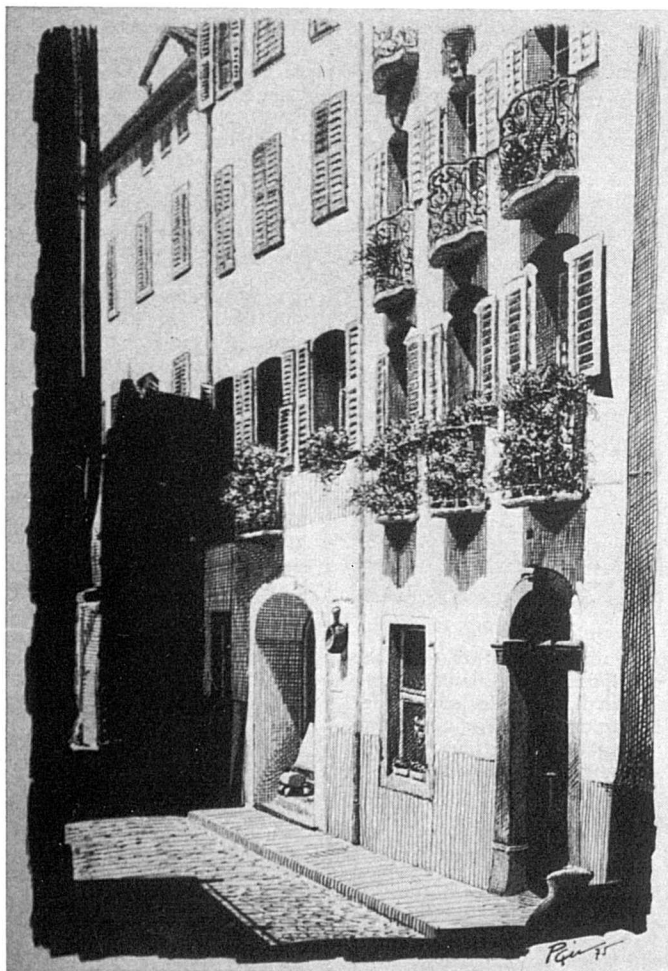
Ulrichen/Obergoms

Obergoms ist gleichbedeutend mit Weite, mit idealem Gelände für Skiwandern und Langlauf. Wenn Ulrichen und das Obergoms mit den «schönsten Langlaufgebieten der Schweiz» werben, so ist das beileibe keine Übertreibung. Hier stehen 40 Kilometer gepfadete schneesichere Loipen zur Verfügung, die das Herz jeden Schmalbrett-Fans höher schlagen lassen. Sei es nun, dass man taleinwärts zieht und dem Uri-Rotstock, der hinter dem Furkagebiet heraufbuckelt, entgegensieht oder talauswärts spurt mit Weit-Blick in die Rarner Berge, das Erlebnis des Skiwanderns oder Langlaufes im Obergoms ist gleich schön. Das Ferienlager Ägina empfiehlt sich für Gruppen und Kurse als Unterkunft. Ebenso stehen Privat- und Ferienhäuser in Ulrichen und Obergesteln zur Verfügung. Die Kurse beginnen am 6. Dezember 1975 und dauern bis 13. März 1976. Sie dauern jeweils von Samstagabend bis Samstagmorgen. Der Skiunterricht ist durch die Skiwander- und Langlaufschule Ulrichen, unter der Leitung von Fredy Imfeld in Zusammenarbeit mit Konrad Hirschler, Adelbert Garbely und Ernest Imfeld organisiert. Er bietet sechs Halbtagskurse, wobei auch Gelegenheit für Privatunterricht besteht. Auch für den alpinen Skisport bietet Ulrichen gute Möglichkeiten. Es ist Ausgangsort zum Skifitt Blasenalp (2000 m ü. M.) mit einer Länge von 1200 Metern in ein schneesicheres, variantenreiches Skigebiet.

Zermatter Wedelskikurse

Seit sechzehn Jahren organisiert Zermatt die beliebten und zur Tradition gewordenen Wedelskikurse, beliebt dadurch, dass in kleinen Klassen mit auserwählten Skilehrern dem Anfänger und fortgeschrittenen Skifahrer ein Intensivunterricht geboten wird, der seinesgleichen sucht. Dazu kommt die sprichwörtliche Zermatter Après-ski Atmosphäre. Die diesjährigen Wedelskikurse beginnen bereits am 22. November und dauern bis 19. Dezember. Die Januarskikurse beginnen am 10., 17., 24. Januar und die Frühjahrskikurse nach Ostern, am 24. April. In Zermatt wird hauptsächlich oberhalb der Waldgrenze — übrigens die höchstgelegene in Europa — skigefahren, dort, wo der Begriff «Snow beach» am besten zur Geltung kommt und Schneesicherheit gewährleistet ist.

Fortsetzung Seite 48

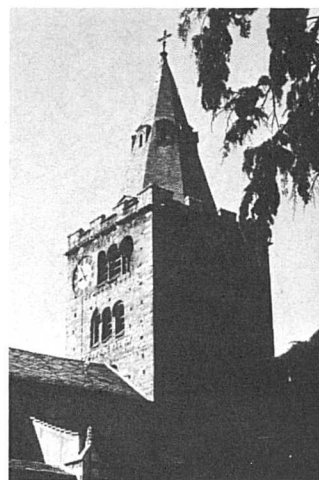


Il a croqué le Vieux-Sion

L'artiste Pen a croqué à belle plume les quartiers du Vieux-Sion les plus chargés de poésie. Il en est résulté une merveilleuse collection de dessins, croquis ou lavis qui sont exposés actuellement dans diverses cités, à commencer par la capitale.

La cathédrale appelle au secours

La cathédrale de Sion appelle au secours. La lourde croix de fer qui la domine, du poids de 700 kg., penche dangereusement. Des pierres se détachent du clocher. Une restauration s'impose. Les travaux vont débiter avec le retour des hirondelles. L'illustre édifice date en partie du XIII^e siècle.

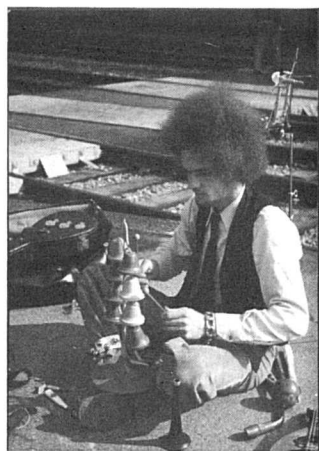


Un 33 tours pour Jacky Lager

Homme-orchestre et accompagnateur d'Henri Dès, le talentueux musicien sédunois Jacky Lager vient de graver à Genève une douzaine de chansons qui figureront sur son premier 33 tours. Le premier d'une très longue série, et qui est annoncé pour le début de l'année.

« Moineau de Paris »

C'est le premier « grand livre » de Grégoire Brainin, poète, écrivain et cinéaste, qui vient de sortir de presse à Paris. Il y relate notamment ses nombreuses aventures vécues en Valais ainsi que son film « Celui qui vient de nulle part », tourné sur les hauteurs de Saint-Luc et Chandolin, et qui avait obtenu le « Diable de bronze » lors du Festival du film alpin aux Diablerets.



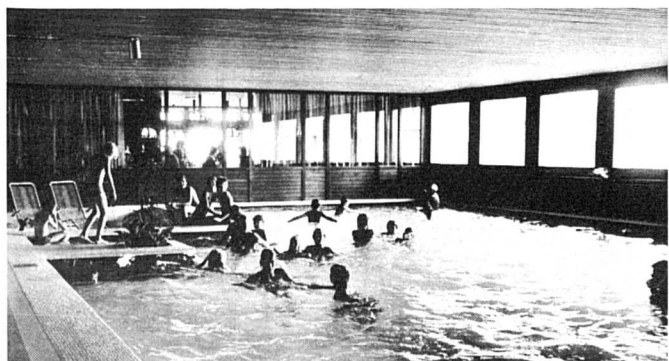


Du skijöring cet hiver

Si vous êtes des nôtres cet hiver vous aurez la joie de vous adonner au skijöring en plusieurs régions du canton, non seulement du côté de Crans-Montana et de Zermatt mais également dans la plaine de Châteauneuf. Le nombre croissant de chevaux dans le canton va donner un coup d'éperon à ce sport enivrant. Il consiste tout simplement à se laisser tirer, skis aux pieds, par un cheval au galop.

Le Super-Saint-Bernard donne le départ

Une fois de plus c'est le Super-Saint-Bernard qui donne le départ à la saison d'hiver valaisanne. Durant la première semaine de novembre déjà on skiait sur ses hauteurs. Notons que plusieurs stations valaisannes offrent cette année des formules nouvelles au skieur, depuis le tarif spécial pour le troisième âge jusqu'à l'abonnement à option en passant par le ski à la carte grâce à laquelle on vend non plus des descentes mais des heures de ski.



Nouvelle piscine à Viège

Pour le bonheur des Viégeois, une piscine couverte et chauffée a été ouverte sous les treize étages du bâtiment « City-Rhone ». Dans un décor de plage marine, et à proximité d'un restaurant et d'une salle de fitness (avec tous ses « instruments de supplice »), chacun pourra goûter aux joies annexes du bain.

La cabane de la Tza

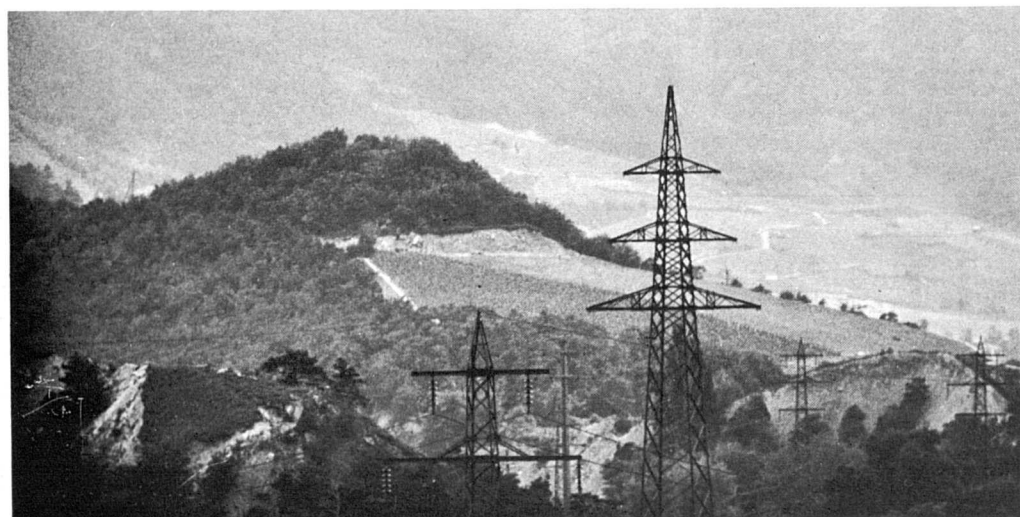
Au seuil de l'hiver, Neuchâtois et Valaisans ont inauguré au fond du val d'Arolla une cabane qui portera le nom du pic qui la domine, la Tza. Cette cabane n'est située qu'à une heure et demie de marche d'Arolla. Elle se dresse à 2600 mètres d'altitude et va ouvrir aux varappeurs, skieurs et promeneurs des possibilités nouvelles dans ce coin des Alpes.



Saxon inaugure

Saxon a inauguré son nouveau central téléphonique, une réalisation de taille permettant aux habitants de la région de communiquer directement avec de nombreux pays étrangers, et une extension bienvenue du réseau. C'est ce que M. Brechbuhl, à droite, est en train de

commenter à un groupe d'invités parmi lesquels nous reconnaissons le directeur des téléphones à Sion, M. Haengggi, et le président de Saxon, M. Perrier.



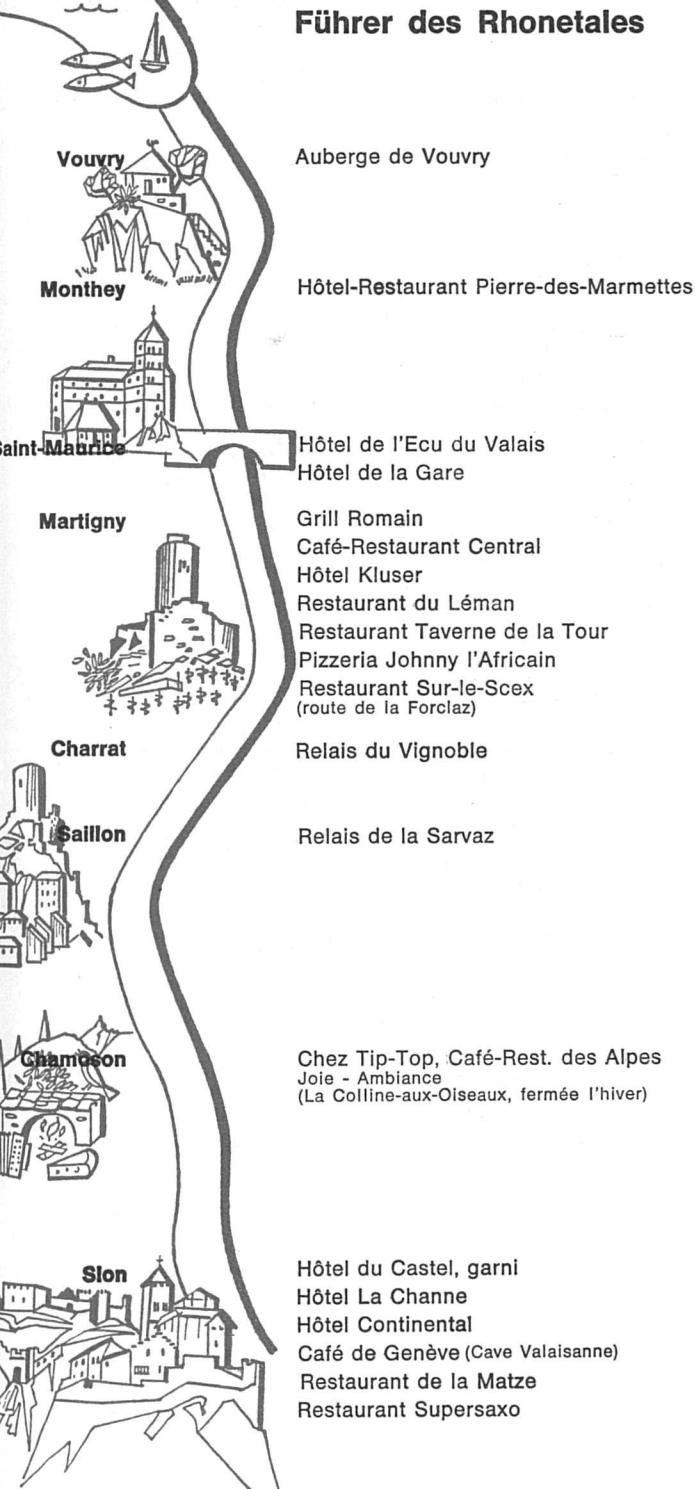
La griffe des pylônes

Géronde, aux portes de Sierre, qui devrait être une oasis de paix avec son couvent plusieurs fois séculaire, est devenu une terre de turbulence. L'autoroute, le fluor et aujourd'hui la griffe des pylônes d'acier menacent cette région paradisiaque. La colline de Géronde est devenue le mont des lamentations pour bien des Sierrois. Une ligne à haute tension menace d'enjambrer cette région. Les Sierrois crient au scandale. Berne a été alerté. Un recours est pendu devant le Conseil fédéral.

Pascal Thurre.

Guide gastronomique

de la vallée du Rhône
Gastronomischer
Führer des Rhonetales



Soleil de Sierre Vieux-Sierre

Les vins de classe des

CAVES IMESCH

Tél. 027 / 55 10 65

stampo

s.
a.

Le professionnel du timbre caoutchouc

TELEPHONE 027 / 22 50 55

AVENUE DU MIDI 8

1 9 5 0 S I O N

Fabrique de timbres — Accessoires
Numéroteurs — Gravure industrielle

Relais du Manoir

Villa / Sierre
M. André Besse, gérant
Centre de dégustation des vins
du Valais
Raclette - Spécialités



Ed. SUTER s. a.

Villeneuve

VIANDES
CHARCUTERIE
CONSERVES



Le spécialiste
dans la qualité



**Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois**

Commande

Veillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Pays :

offert par

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Date et signature :

La personne à laquelle vous offrez
« Treize Etoiles » recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 38.— Etranger Fr. 42.—

**A détacher et expédier sous enveloppe
à « Treize Etoiles »,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée « Treize Etoiles ».

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

☐ Commande

Veillez adresser votre revue « Treize
Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

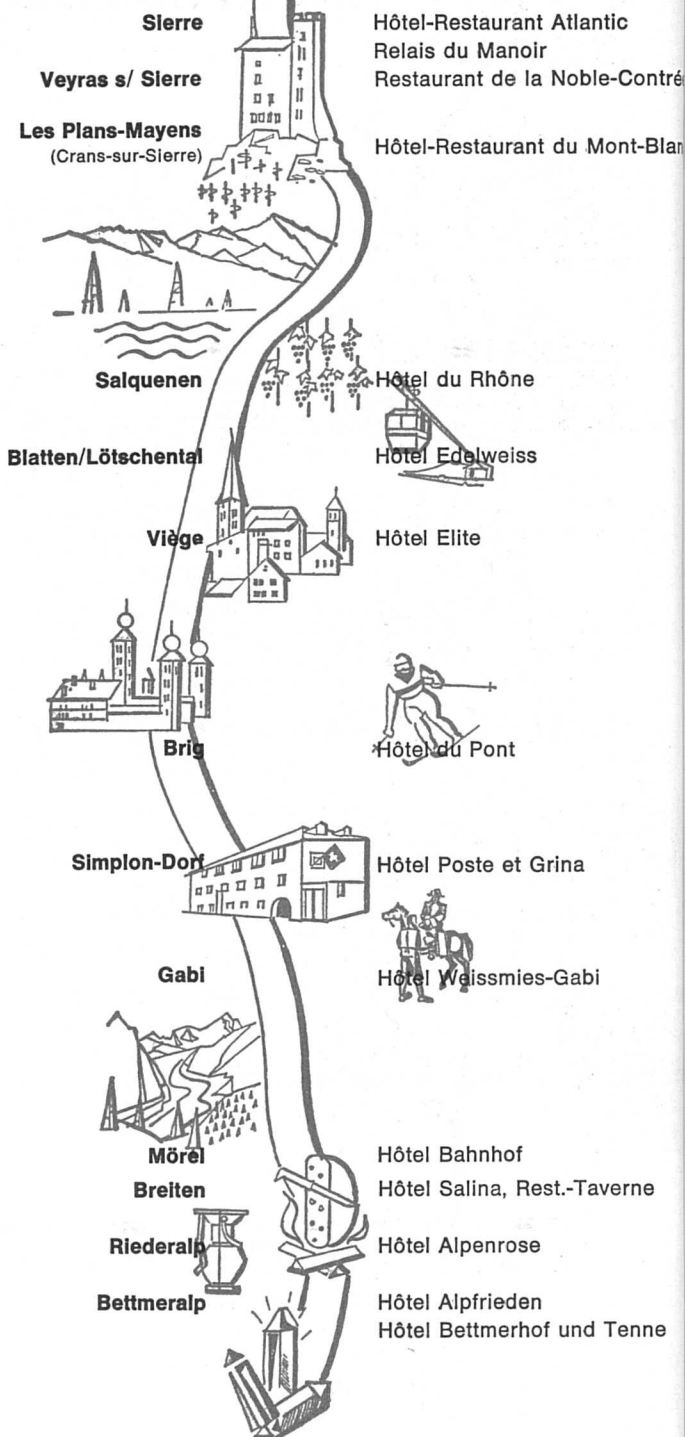
Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 38.— Etranger Fr. 42.—

Marquer d'une croix la formule désirée.

Guide gastronomique

de la vallée du Rhône

Gastronomischer Führer des Rhonetals



Issu du domaine du même nom

BRÜLEFER

Un fendant de production limitée en bouteilles numérotées

BONVIN GRANDS DOMAINES, SION



Station d'hiver et d'été



Promoteur-constructeur :

Bureau d'affaires touristiques
3961 VERCORIN, tél. 027 / 55 03 86

Son chez-soi

au cœur du Valais

A vendre

Appartements Chalets

Studios - Terrains à bâtir
Prix très étudiés - Haut
standing - Crédit et ren-
tabilités assurés

ÉLECTRICITÉ S. A.

Avenue de la Gare 46, Martigny, 026 / 2 41 71

présente une éblouissante collection de

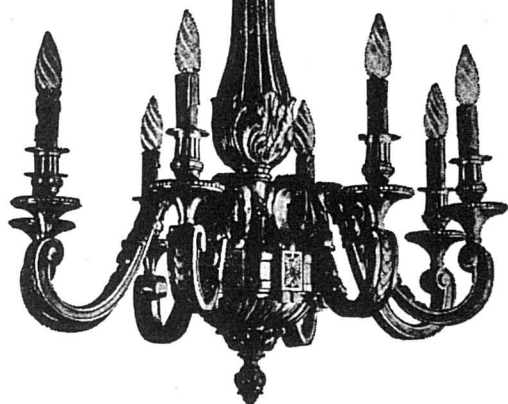
LUMINAIRES DE STYLE

Renaissance Régence
Louis XIII Louis XV
Louis XVI

élégance de lignes

Directoire Regency
Napoléon III Empire
Rustique

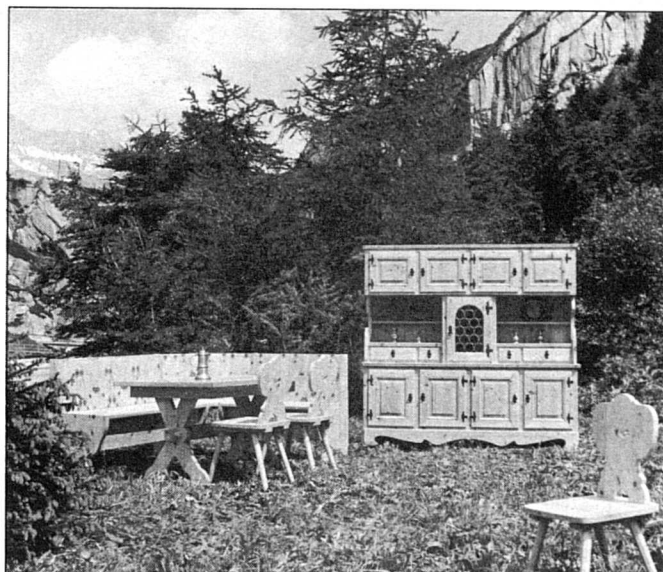
finition impeccable



Egalement : grandes diversités de modèles en fer forgé,
bois sculpté, pour intérieurs rustiques. Etude, projet pour
hôtels, restaurants et aménagements d'intérieurs privés.

**Le centre du luminaire le plus important
de Suisse romande**

1000 m² d'exposition - Création - Fabrication



A. Melly Vissoie Sierre

Tél. 027 / 55 03 12

Mebles Décors Antiquités

*On boit du café partout
mais on retourne où il y a*



Représentant pour le Valais :

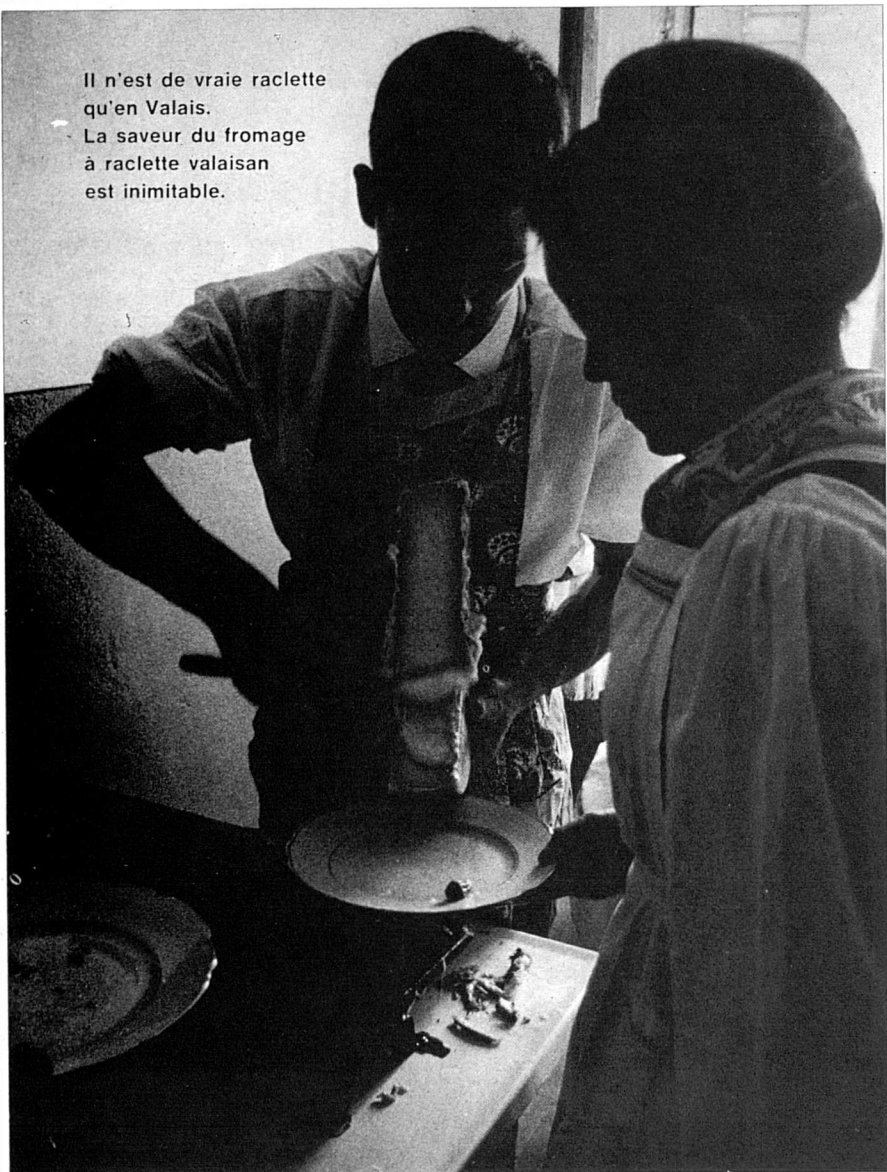
Gustave Constantin, Villaz - 1966 Ayent

Torréfaction à La Chaux-de-Fonds, ☎ 039 / 23 16 16

Carillons valaisans

L'excellent ouvrage illustré de M. Vernet, paru dans « Treize Etoiles », est en vente au prix de 6 fr. dans les librairies et à l'imprimerie Pillet, Martigny. Tirage limité.

Il n'est de vraie raclette
qu'en Valais.
La saveur du fromage
à raclette valaisan
est inimitable.



Fédération laitière et agricole du Valais
Centrale d'achat des fromages valaisans, Sion

UNSERE KURORTE MELDEN

Bettmeralp

Mit seinem erstmals im Winter 1974/75 über der Zahl 3000 liegenden Bettenangebot gehört Bettmeralp zu den grössten Fremdenstationen des Aletschgebietes. In einem Kurzinterview mit Kurdirektor Stucky war zu erfahren, dass im September bereits die neuen Tennisplätze (zwei der Station, dort, wo die Natureisbahn war, in Betrieb genommen werden konnten. Zweifellos hat damit Bettmeralp an Attraktion gewonnen. Sobald der Winter hier oben Einzug gehalten hat (und es nicht nur erst bei einer Stippvisite belässt), werden die Tennisplätze wieder in eine Natureisbahn umfunktioniert, die infolge der sachgerechten Anlage für den Sommerbetrieb gepflegter und von besserer Qualität als bisher sein wird. Ein wichtiger Entscheid für die Station wird an der GV der Luftseilbahn Betten-Bettmeralp AG am 25. Oktober fallen. Es wird der Bau der neuen Gondelbahn von der Bettmeralp zum Fuss des Bettmerhorns beschlossen werden, nachdem die Konzession dazu im Frühjahr 1974 erteilt wurde und die Anleihezeichnung im Sommer 1975 einen guten Erfolg brachte. Das Zentrum St. Michael entwickelt sich mehr und mehr zum beabsichtigten Kulturzentrum, in dem nicht nur Messe gelesen wird sondern auch Konzerte stattfinden und so den geistlichen und weltlichen Bedürfnissen der Station Rechnung getragen wird. Demnächst wird hier das Zürcher Streichorchester gastieren. Wintersportlich sind die Januar-Skiwochen interessant, die in der Zeit vom 4. Januar bis 1. Februar stattfinden. Von Bedeutung für die Winterstation Bettmeralp sind auch die 3. FIS-Rennen (Alpin) für Damen und Herren, zu dem hundert Teilnehmer erwartet werden. Datum: 27. und 28. März 1976. Drittes FIS-Rennen heisst: die FIS-Rennen finden zum dritten Mal am Fuss des Bettmerhorns statt. Für die zahlreichen Freunde der Bettmeralp und der Aletschregion überhaupt wird eines höchst interessant und von Bedeutung sein: Das Regional-Abonnement, das zur Benützung der Wintersportanlagen auf Riederalp-Bettmeralp und Kühboden berechtigt und in diesem Winter erstmals als Wochenabonnement, möglicherweise auch als Tageskarte in den drei Stationen erhältlich ist. Man sieht: die Zusammenarbeit der Stationen der Aletschregion trägt Früchte. Mit der Installation einer neuen Pumpe dürfte die Zeit der prekären Wasserverhältnisse im Frühling auf Bettmeralp der Vergangenheit angehören. Auch das werden die Freunde der Station gern vernennen.



ZERMATT

1620 m.

Hôtel Gornergrat, 130 lits
Tél. 028 / 7 70 33, télex 38 152

Hôtel Atlanta, 50 lits
Tél. 028 / 7 70 88, télex 38 125

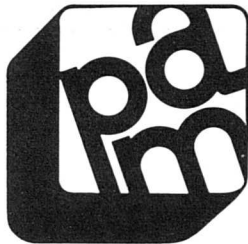
Situation tranquille, confort moderne. Bar. A proximité de la patinoire, du curling et de l'Ecole suisse de ski.

AROLLA

2000 m.

Hôtel Mont-Collon, 100 lits
Tél. 027 / 4 61 91, télex 38 352

Restaurant, bar-dancing. Grande terrasse ensoleillée. Patinoire.



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège



La Matze à Sion

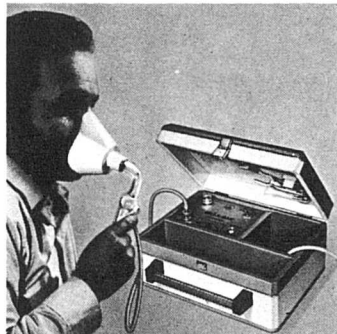
vous offre

Pour vos congrès
Assemblées
Banquets

Ses salles de 50 à 600 personnes
Son carnetzet

Tél. 027 / 22 33 08

En cas de **Bronchite**
Asthme
«dilatation des poumons»



la **THERAPIE AEROSOL**
avec le **billa-SAN**-inhalateur, est
la méthode de traitement efficace
reconnue médicalement. Deman-
dez un appareil à l'essai, **gratui-**
tement pendant 10 jours et **sans**
engagement.

BON à adresser à
G. Billeter, appareils méd.
8006 Zürich
Weinbergstrasse 110, Tél. 01/28 22 12

Nom: _____

Rue: _____

No post. Localité: _____

T. E. _____

Le saviez-vous? Vous trou-
verez 18 appareils de cuisine
différents à l'IGEHO chez

frifri
Tel. 038 512 091

Halle 23, Stand 23.441.
Et bien sûr une vaste gamme
de friteuses renommées
alliant l'économie à l'efficacité!

ARO SA, 2520 La Neuveville

Städeli
construit des systèmes de transports terrestres et aériens

Télécabines Städeli «Système Giovanola»
Un système introduit mondialement — Sécurité maximale!

Télesièges — économisant du personnel! Développement
et construction à notre propre usine — Notre expérience
est votre profit!

Chaque minute de téléski: 20 clients contents!
Les téléskis aussi, nous les construisons nous-mêmes.
Téléskis Städeli — réalisation entière par Städeli!

STÄDELI-LIFT AG
CH-8618 Oetwil am See Suisse Téléphone 01/929 21 21
Télécabines • Télesièges • Téléskis • Téléskis d'entraîne-
ment • Téléskis Pony • Téléféreries spéciales

Votre investissement de succès **WSO**



le bridge

Solution du problème N° 123
D'entrée de jeu

Voici l'étude N° 1 proposée par le maître américain Howard Schenken au concours 1976 des Liqueurs Bols.

♠ A 9 6 2
♥ A 3 2
♦ D 5
♣ D 10 8 6

♠ 10 8 7 5
♥ 5
♦ A 9 6 2
♣ 7 5 4 2

N	E
W	S

♠ RV 3
♥ R 8 7 6 4
♦ R 10 8 3
♣ 9

♠ D 4
♥ DV 10 9
♦ V 7 4
♣ AR V 3

Les enchères :

Sud	Nord
1 ♥	1 ♠
1 s. a.	3 s. a.

Le vôtre entame carreau, du 2, pour le 5 du mort. Que faites-vous, somme toute quelle est votre idée de manœuvre ?

N'ayant pas répété sa première annonce ni déclaré quoi que ce soit d'autre, M. Sud possède une main équilibrée de 12-15 points d'honneurs, sans appui dans la couleur du partenaire. Il s'ensuit que la distribution du vôtre est de l'ordre 4-1-4-4. Si ce dernier était parti de 2 sous un Valet quatrième, le demandeur avec l'As et deux petits pour tout potage aurait sans doute fourni la Dame du mort. Vous pouvez donc compter sur l'As quatrième en face et êtes certain de faire au moins trois levées dans la couleur, plus celle du Roi de cœur. Il s'agit en somme de trouver la cinquième, celle de la chute, avant que le demandeur ait libéré ses cœurs. Comment parvenir à vos fins ?

Vous en êtes là de votre cogitation, le temps a passé et vous n'avez pas manqué d'exprimer vos regrets : « Excusez-moi, je ne réfléchis pas à cette levée mais à la suite du coup ». Votre décision enfin prise, comment jouez-vous ?

Eh bien, vous fournissez le Roi de carreau et renvoyez le 8, laissant ainsi croire à votre partenaire que M. Sud en possède quatre, soit V 10 7 4 dans le cas présent. Abandonnant ces carreaux sans espoir, le vôtre s'empare de la Dame, pour jouer pique évidemment. Et le pauvre demandeur est perdu, qu'il prenne ou non de l'As. Supposons qu'il laisse passer ce petit pique : vous engrangez la levée du Roi puis rejouez carreau, pour assurer la chute.

Il ne vous reste plus, le coup terminé, qu'à féliciter votre partenaire de sa compréhension.

P. B.

HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HOHE : 1411 METER
Telefon 027 / 6 44 44

1. De Ville, 18 Kt. Weissgold,
Saphirglas, ca. Fr. 2580.-
2. Constellation, 18 Kt. Gelbgold,
automatisch, Chronometer,
ca. Fr. 3880.-

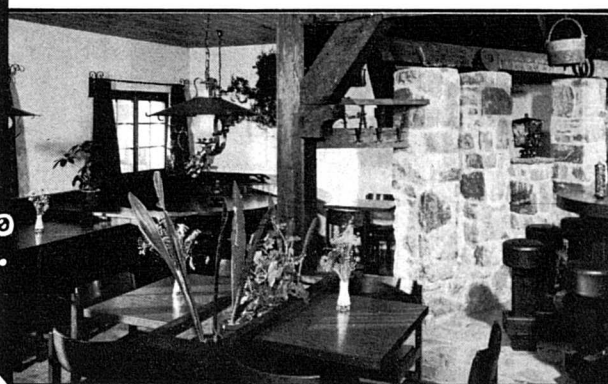


OMEGA
MIT MASSIVGOLDENEM ARMBAND
VON HAND GEFERTIGT

g-perren

Uhren - Gold - Silber - Optik
Bahnhofstrasse Tel. 3 36 31 Brig

Pour que votre rêve devienne réalité



FABRIQUE DE MEUBLES

Gertschen SA

agencement d'intérieur

FAITES APPEL
A NOTRE BUREAU TECHNIQUE DE NATERS

SION-UVRIER

BRIGUE

MARTIGNY

Tél. 028 / 3 10 55

ALBERT BIOLLAZ & C^{IE}

PROPRIÉTAIRES
AU PRIEURÉ DE SAINT-PIERRE-DE-CLAGES
EN VALAIS
Tél. 027 / 86 28 86

FENDANT Grand Schiner
le Père du Valais

DOLE Grand Schiner
Chapeau rouge

JOHANNISBERG Grand Schiner
Prince de l'Eglise

PINOT NOIR Grand Schiner
Saint-Empire

Toast

O Valaisan, savoure
Après ton dur labeur le plaisir de son fruit !
De ton vin fougueux la bravoure
Provient d'un long effort non moins ardent que lui ;

Médite et fais silence
En humant cette fleur d'or vert et de rubis :
Sache qu'elle reconnaissance
Tu dois à ce fragile et lent miracle acquis !

Hôte, qu'il te souvienne
Que ce vin représente en son ambre et ses feux
La victoire quotidienne
De tout un peuple obscur s'acharnant à son vœu,

Sur les fatals génies
De la flamme et de l'air, de la terre et de l'eau,
Et que ses chaudes harmonies
A chaque heure ont risqué de sombrer au coteau.

Et toi, race nouvelle,
Apprends à soulever la coupe d'autrefois
Avec un respect digne d'elle
Et digne aussi de ceux de qui tu la reçois !

Ce qui luit dans ton verre
C'est le secret sourire et le don de tes cieux,
La vie et le sang de ta terre,
Le trésor de tes fils, le legs de tes aïeux,

Sous sa brillante écorce,
C'est le souffle magique et transmis pas à pas
De leurs vertus et de ta force,
De ce qui dure et fait qu'un pays ne meurt pas !

Jean Graven, « Pays en fleurs ».





ORSAT



L'ambassadeur des vins du Valais

FRANZ J.

launolag

Agences: ZÜRICH — MARTIGNY — COIRE — SCHAAN/Liechtenstein — BEYROUTH/Liban

Société générale d'informations touristiques et de publicité

Direction:

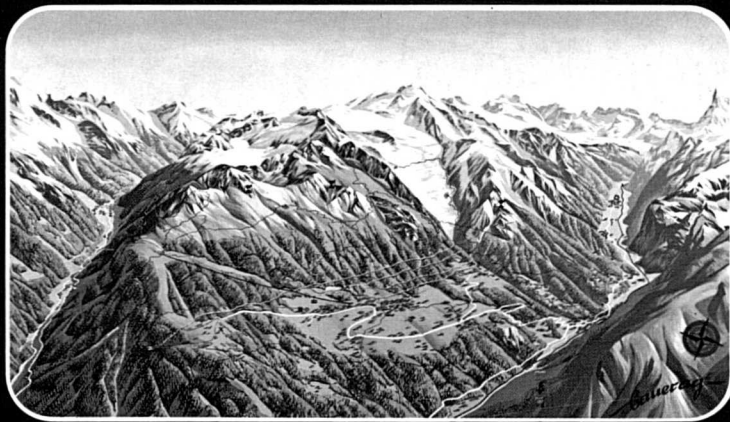
ERIC WIRTH

Case postale 3372

1951 Sion (Suisse)



027/58 17 32 ou 026/2 20 52



nous créons

panoramas des pistes de ski, de promenades, plans de stations, de villes, etc.

nous réalisons

des installations complètes, traditionnelles ou électroniques, financées ou non par la publicité

L'IMPRIMERIE **pillet** MARTIGNY

possède le copyright de toutes nos installations